



Munich Mule

Zutaten für

- » 5 cl DIY GIN 42
5 cl DIY GIN 42
- » 2 cl frischer Limettensaft
2 cl Fresh lime juice
- » 10 cl Ginger Beer
10 cl Ginger beer
- » 2–3 frische Minzblätter
2-3 Fresh mint leaves
- » 2–3 Gurkenscheiben
2-3 Cucumber slices
- » 1 Limettenscheibe
1 Lime slice
- » 1–2 Ingwerscheiben
1-2 Ginger slices

Zubereitung

Vorbereitung

1. Frische Minzblätter abzupfen.

2. Gurke in Scheiben schneiden.

3. Limette in Scheiben schneiden.

4. Ingwer in dünne Scheiben schneiden.

Zubereitung

1. Gib 5 cl DIY GIN 42 in einen Kupferbecher.

2. Füge 2 cl frisch gepressten Limettensaft hinzu.

3. Gieße 10 cl Ginger Beer dazu.

4. Gib die vorbereiteten Minzblätter, Gurkenscheiben, eine Limettenscheibe und 1–2 Ingwerscheiben hinzu.

5. Fülle den Becher mit ausreichend Eis.

6. Garnieren mit Limette und Minzblättern.