



Granatapfel-Moscow-Mule

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Granatapfel	1 St.
Zucker	1 EL
Bio Limetten	1 St.
Eiswürfel	50 g
Vodka	20 ml
Ginger Ale	100 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Shaker

1. Granatapfel halbieren. Bei einer Hälfte die Kerne entfernen und übrige Hälfte auspressen. In einem kleinen Topf Granatapfelsaft und Zucker auf mittlerer Stufe aufkochen. Für ca. 5 Min. sirupartig einkochen. Abkühlen lassen.

2. Limette halbieren. Eine Hälfte in Scheiben schneiden und übrige Hälfte auspressen. In ein Glas Eiswürfel und Granatapfelkerne geben. Wodka, Granatapfelsirup, 1 EL Limettensaft zugeben und mit Ginger Ale auffüllen. Granatapfel-Moscow-Mule mit Limettenscheiben garniert servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	334 kcal
Kohlenhydrate	74 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	1 g