



Passion-Gin-Mule

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zucker	50 g
Wasser	50 ml
Passionsfrucht	1 St.
Bio Limetten	1 St.
Minze, frisch	2 g
Eiswürfel	4 EL
Gin	50 ml
Tonic Water, Gingerbeer	200 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Shaker

1. Für den Zuckersirup in einem Topf Zucker und Wasser auf mittlerer Stufe erhitzen und ca. 2 Min. köcheln lassen. Zuckersirup in eine Flasche abfüllen.
2. Passionsfrucht halbieren und von einer Hälfte das Fruchtfleisch auskratzen. Limette halbieren und Saft auspressen. Minze waschen und trocken schütteln.
3. Einen Shaker mit Eis füllen. Gin (5 cl), einen Shot Limettensaft (2 cl), einen halben Shot Zuckersirup (1 cl) und Passionsfruchtfleisch in den Shaker geben, kräftig shaken. Ein Glas mit Eis füllen und Drink abseihen. Mit Tonic Gingerbeer auffüllen und Passion-Gin-Mule mit Minze und Passionsfrucht garniert servieren.

Zum Wohl!

Tipp: Der Zuckersirup hält sich einige Wochen in der Flasche.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	116 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	0 g