

WINTER CHERRY MOSCOW MULE



XXXLecker

ZUTATEN (für 4 Portionen)

- 60 g Zucker
- 60 ml Wasser
- 2 Orangen
- 2 Limetten
- 150 ml Wodka
- 450 ml Ginger Ale
- 150 ml Kirschsafte

AUSSERDEM

- 8 Eiswürfel
- 1 Bio-Orange
- 2 Zweige Minze
- 8 Cocktailkirschen

NÄHRWERTE

PRO 100 ML

- 93 kcal
- 0 g Eiweiß
- 0 g Fett
- 14 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 15 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Den Zucker zusammen mit dem Wasser in einem Topf aufkochen und etwa 1 Minute auf kleiner Hitze köcheln lassen. Den Zuckersirup abkühlen lassen.
2. Die Orangen und Limetten auspressen. Nun den Zuckersirup, die frisch gepressten Säfte, Wodka, Ginger Ale und Kirschsafte in einen Cocktailshaker geben und vorsichtig schütteln.
3. Für die Dekoration die Orange in Spalten schneiden. Minze waschen und trocken schütteln. Eiswürfel in die Gläser geben, den Moscow Mule darauf verteilen und mit Orangenspalten, Minze und Cocktailkirschen dekorieren.



REISER RÄT

Als alternative Dekoration können Sie auch Physalis abwechselnd mit den Kirschen auf einen Zahnstocher spießen.

