

## Der Klassiker als Winteredition: Merry Moscow Mules

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

80 ml Wodka  
220 ml Ginger Ale  
60 ml Zuckersirup  
80 ml Cranberrysaft  
1 Limette  
8 Eiswürfel  
1 Orange

### Für die Deko

1/2 Orange  
Cranberries (nach Belieben)  
Minze (nach Belieben)

### Besonderes Zubehör

Cocktailshaker

- 1 -

Limette und Orange auspressen.

- 2 -

Limetten- und Orangensaft mit Wodka, Ginger Ale, Sirup und Cranberrysaft in einen Cocktailshaker füllen und vorsichtig schütteln.

- 3 -

Eiswürfel in die Becher geben. Drink dazugießen.

- 4 -

Für die Deko Orangenschale mit einem Sparschäler abschälen und Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Orangenscheiben und Minze zum Drink geben. Orangenschale mit den Cranberries auf Holzspieße spiralförmig aufspießen und auf Becher verteilen.

Auf einen guten Drink möchtest du auch in der kalten Jahreszeit nicht verzichten, aber was wenn der Lieblingsdrink einfach besser in die warmen Tage passt? Dann machst du ihn einfach wintertauglich! Hier wird Moscow Mule mit Cranberrysaft und fruchtiger Orange statt kühler Gurke serviert. Lecker würzig winterlich!