



# 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      |