

# Apfel Cidre Mule

Die Apfel Variante der berühmten Moscow Mule.

**In diesem Cocktail Rezept zeigen wir Euch eine abgewandelte Form der Moscow Mule. Mit Apfel Cidre und getrockneten Apfelscheiben als Garnitur wird aus dem Klassiker die Apfel Cidre Mule. Mit unserer Anleitung könnt Ihr diese spannende Mule, einen Cocktail mit Wodka, Apfel Cidre und Ingwerbier ganz einfach selber machen. Stilecht serviert wird der Drink natürlich in kupfernen Mule-Bechern.**

## Zutaten

- 6 cl Wodka
- 6 cl Apfel Cidre
- 8 cl Ingwerbier
- 1 Limette
- Minze
- getrocknete Apfelscheiben
- Eiswürfel

## Zubereitung

- Zunächst einen Kupferbecher für Mules mit Eiswürfeln füllen.
- Den Saft einer halbe Limette direkt in den Becher pressen.
- Nun den Wodka und den Apfel Cidre (sollte alles schön kalt sein) begeben und kurz mit einem Barlöffel umrühren.
- Das Ingwerbier einfüllen und einmal umrühren.
- Mit einem Minzzweig und einer getrockneten Apfelscheibe (wenn Ihr Sie selber machen wollt findet Ihr das Rezept auf unserer Seite) garnieren.
- Sofort servieren



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/apfel-cidre-mule/>