



Kirchner, Fischer & Co. GmbH



GEGRÜNDET 1793

## MATCHA MULE

### Zutaten

- 100 ml Matcha (6 g auf 100 ml), (Artikel: 16601)
- 100 ml Ginger Beer
- Wodka (ca. 25 ml)
- 2 cl Limettensirup
- Minze
- Limettenscheiben
- Gurkenscheiben

### So wird's gemacht

1. Kochen Sie den Matcha und lassen diesen abkühlen.
2. In der Zwischenzeit können Sie die Limette und die Gurke waschen und anschließend in Scheiben schneiden.
3. Zermürben Sie die Minze und

die Limette und geben den Saft in ein Gefäß.

4. Nun füllen Sie den abgekühlten Matcha dazu.
5. Zum Schluss ein paar Eiswürfel in den Cocktail und wenn Sie mögen, diesen noch mit Gurken- und Limettenscheiben sowie der Minze garnieren.

### Ingredients

- 100 ml matcha (6 g per 100 ml), (Article: 16601)
- 100 ml ginger beer
- vodka (approx. 25 ml)
- 2 cl lime syrup
- mint lime slices
- cucumber slices

### How to make it

1. Boil the matcha and leave to cool.
2. In the meantime, you can wash the lime and cucumber and then cut them into slices.
3. Mash the mint and lime and pour the juice into a container.
4. Add the remaining liquids.
5. Finally, add ice cubes and garnish the cocktail with the cucumber and lime slices and the mint.