

Birnen Mule

mit Wodka, Zitrone
und Ingwer



ZUTATEN FÜR 4 DRINKS:

2 Birnen
1 Stück Ingwer
(etwa 2-3 Zentimeter)
20 cl Wodka
500 ml kaltes Bier
2 EL Zitronensaft
1 Prise Zimt

ZUBEREITUNG:

1. Die Birnen in Scheiben schneiden und zusammen mit Wodka, Ingwer, Zitronensaft und Zimt für 5-10 Minuten erhitzen, aber nicht aufkochen.
2. Die Mischung anschließend abkühlen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Am nächsten Tag alles durch ein feines Sieb abseihen (dabei den Saft aus den Birnen herausdrücken).
4. Den Gewürzsud auf Becher verteilen und dann mit Bier aufgießen.