

Silvester Mule Bowle



Foto: Silvester Mule Bowle

Zutaten

1l Windspiel Premium Dry Gin

250ml frisch gepresster Limettensaft

150ml Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)

Orangen

Limetten

Ingwer

Zubereitung

Alles nacheinander in eine Karaffe füllen und nach Belieben noch Orangen, Limetten und ein wenig Ingwer einlegen. Die Bowle etwa eine Stunde ziehen lassen und pro Glas etwa 5-6cl in ein Longdrink-Glas füllen und mit Ginger Beer oder einer beliebigen Limonade auffüllen. Eine Minzdeko rundet den Silvester Mule ab.

Die Bowle reicht für 15 – 20 Personen.