

SLUSHY



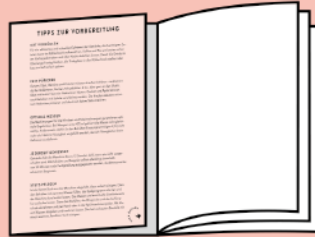
Die besten
Kreationen
mit dem
Ninja Slushi

GU

INHALT

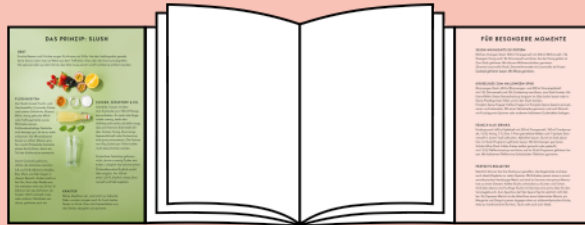
*So geht's: Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!*

TIPPS ZUR
VORBEREITUNG



SO GEHT'S:
MIXE DEINEN
DRINK

Immer griffbereit:
DAS PRINZIP
SLUSH



Immer griffbereit:
FÜR BESONDERE
MOMENTE

UNSER
GU-
CLOW

Wussten Sie schon, dass ...?
Entdecken Sie bei einigen
ausgewählten Rezepten ganz
besondere Tipps mit
verblüffendem Insiderwissen.
Aha-Momente garantiert!

REZEPTKAPITEL



06 FRUCHTIGE ERFRISCHUNGEN



24 CAFÉ-GENUSS



42 PARTY HIGHLIGHTS

- 04 Coole Drinks für alle
- 05 Bloody Mary
- 23 Coverrezept
- 60 Register
- 62 Impressum

MELONEN-MINZ-SLUSH

Hit an warmen Sommertagen

1 Wassermelone ohne Kerne
(ca. 2,5 kg)
4 Stiele Minze
1 Limette
200 ml Kokosmilch
2 EL Honig (ersatzweise
Agavendicksaft)

AUSSERDEM

8 Holzspieße

Genießer-Tipp

Wer es cremiger möchte, ersetzt 50 ml Kokosmilch durch Kokoscreme aus der Dose. Die Dose vor dem Öffnen gut schütteln, damit sich Fett und Flüssigkeit wieder verbinden.

1 Die Wassermelone halbieren und in Spalten schneiden. Die Melonenspalten schälen, evtl. vorhandene Kerne entfernen und ca. 1 kg Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Minze waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und 8 Stück für die Garnierung beiseitelegen. Die Limette halbieren und den Saft auspressen.

2 Die Melonenwürfel mit 10 Minzeblättern, der Kokosmilch, 2 EL Limettensaft und dem Honig in einen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren.

3 Die Masse in die Slushmaschine gießen, das Programm Slush wählen und die Masse ca. 20 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

4 Aus dem restlichen Melonenfruchtfleisch mit einem Kugelausstecher 12 kleine Kugeln ausstechen. Jeweils 3 Melonenkugeln mit 2 Minzeblättern abwechselnd auf Holzspieße stecken.

5 Den Melonen-Minz-Smoothie in vier gekühlte Gläser verteilen. Mit den Wassermelonen-Spießen garnieren und servieren.





Für 4 Portionen • 15 Min. Zubereitung • 20 Min. Frosten • Pro Portion: ca. 170 kcal, 1 g EW, 2 g F, 32 g KH

LIMETTEN-BASILIKUM-SLUSH

spritzig mit herbem Kick

1 Bund Basilikum
7 Limetten
120 g Zucker
1 Bio-Limette

- 1** Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Für die Deko 4 Blätter beiseitelegen. Restliches Basilikum zerzupfen. Limetten halbieren und den Saft auspressen.
- 2** Vom Limettensaft 200 ml abmessen und mit Basilikum, Zucker und 600 ml kaltem Wasser in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb abgießen.
- 3** Die Masse in die Slushmaschine gießen, das Programm Slush wählen und die Masse ca. 30 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 4** Die Bio-Limette heiß waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Slush in vier gekühlte Gläser verteilen, mit je 1 Limettenscheibe und 1 Basilikumblatt garnieren und servieren.



Für 4 Portionen • 25 Min. Zubereitung • 20 Min. Frosten • Pro Portion: ca. 150 kcal, 1 g EW, 1 g F, 33 g KH

BEEREN-SLUSH

roter Früchte-Traum

200 g Erdbeeren
150 g Himbeeren
150 g Brombeeren
80 g Zucker
2 EL Zitronensaft
250 ml kohlenensäurearme
Zitronenlimonade

- 1** Beeren waschen und verlesen. Je 2 schöne Erd- und Brombeeren beiseitelegen. Die übrigen Beeren mit Zucker und Zitronensaft in einem Rührbecher mit dem Stabmixer fein pürieren. Dann das Püree durch ein feines Sieb streichen.
- 2** Das Beerenpüree mit Zitronenlimonade und 150 ml kaltem Wasser in einem Messbecher verrühren. Die Mischung 10–15 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen, dabei gelegentlich umrühren.
- 3** Die Beeren-Limonaden-Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Frozen Juice wählen und die Mischung 20–25 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 4** Den Beeren-Slush in vier gekühlte Gläser verteilen, mit je 1 Erdbeere oder Brombeere garnieren und genießen.

VIRGIN PINA-COLADA-SLUSH

Urlaubsfeeling pur

400 g Ananasfruchtfleisch
200 ml Ananassaft
200 ml Kokoswasser
100 ml Kokosmilch
2 EL Limettensaft
3 EL Agavendicksaft
2 EL Kokosflocken

1 Das Ananasfruchtfleisch in Stücke schneiden, 4 Stücke beiseitelegen. Die restlichen Ananasstücke mit dem Ananassaft, dem Kokoswasser, der Kokosmilch und 150 ml kaltem Wasser in einen Rührbecher geben. Den Limettensaft und den Agavendicksaft zugeben und alles mit einem Stabmixer zu einer glatten Masse pürieren.

2 Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Frozen Juice wählen und die Mischung 15–20 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

3 Die Kokosflocken in einer heißen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

4 Den Virgin Pina-Colada-Slush in vier gekühlte Gläser verteilen, mit Kokosraspeln und Ananasstücken garnieren und servieren.

KIRSCH-VANILLE-SLUSH

verlockend aromatisch

800 ml Kirschnektar
2 EL Zitronensaft
2 TL Vanilleextrakt
4 EL Zucker
1 Mini-Zitrone

1 Den Kirschnektar mit 500 ml kaltem Wasser, dem Zitronensaft, dem Vanilleextrakt und dem Zucker in einen Messbecher geben und gut verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat.

2 Die Mischung in die Slushmaschine füllen, das Programm Frozen Juice wählen und die Mischung ca. 25 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

3 Die Mini-Zitrone in Scheiben schneiden. Den Kirsch-Vanille-Slush in vier gekühlte Gläser verteilen und mit den Zitronenscheiben garnieren.



MATCHA-EISKAFFEE-LATTE

ein Gruß aus Japan

2 TL Matchapulver
450 ml kalter, starker Kaffee
650 ml Milch (3,5 % Fett)
100 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt

- 1** Für den Matcha 1,5 TL Matchapulver durch ein feines Sieb in eine Schale sieben. Etwa 60 ml warmes Wasser in kleinen Portionen zugeben und mit einem kleinen Schneebesen glatt verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.
- 2** Den kalten Kaffee mit 450 ml Milch und dem Zucker in einen Messbecher geben und gut verrühren, bis der Zucker vollständig gelöst ist. Den angerührten Matcha hinzufügen und alles nochmals durchrühren. Zum Schluss den Vanilleextrakt zugeben und unterrühren.
- 3** Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Frappé wählen und die Mischung ca. 25 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 4** Die restlichen 200 ml Milch in einen Milchaufschäumer mit Kaltaufschäumfunktion geben und aufschäumen.
- 5** Den Matcha-Eiskaffee-Latte in vier gekühlte Longdrink-Gläser verteilen. Den Milchschaum darauf geben und mit dem restlichen Matchapulver bestreuen. Sofort genießen.



SALTED-PEANUT-SHAKE

perfekte Kombi

400 ml kalter, starker Kaffee
350 ml Milch (1,5 % Fett)
90 ml Karamellsirup
60 g cremige Erdnussbutter
1 TL Vanilleextrakt
Salz
200 g Schlagsahne
1 Pck. Vanillezucker
Salzflocken

Genießer-Tipp

Für ein extra-kerniges Topping etwa 20 g geröstete und gesalzene Erdnüsse auf die Sahnehaube des Salted-Peanut-Shakes streuen.

- 1 Den Kaffee mit der Milch, 100 ml Wasser und 60 ml Karamellsirup in einen Messbecher geben. Die Erdnussbutter, den Zucker, den Vanilleextrakt und 1 Prise Salz zugeben und alles glatt verrühren.
- 2 Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Frappé wählen und die Mischung ca. 30 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 3 Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen.
- 4 Den Salted-Peanut-Shake in vier gekühlte Gläser verteilen. Die Sahne auf den Shake spritzen, mit den restlichen 10 ml Karamellsirup beträufeln und mit Salzflocken garnieren.





Für 8 Portionen • 25 Min. Zubereitung • 25 Min. Frosten • Pro Portion ca. 140 kcal, 1 g EW, 0 g F, 16 g KH

PFIRSICH-GIN-SLUSH

so herrlich fruchtig-würzig

10 Pfirsiche
3 EL Zitronensaft
4 EL Zuckersirup
200 ml Gin
1 Bio-Zitrone
8 Blätter Minze

- 1** Die Haut der Pfirsiche kreuzweise einritzen. Pfirsiche kurz in heißes Wasser geben, herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Pfirsichhaut mit einem Messer abziehen. Früchte halbieren und entsteinen. Etwa 900 g Fruchtfleisch abwiegen und in Stücke schneiden.
- 2** Die Pfirsichstücke mit 300 ml Wasser, Zitronensaft und Zuckersirup in einem Rührbecher mit einem Pürierstab pürieren. Den Gin unter das Pfirsichpüree rühren.
- 3** Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Frozen Cocktail wählen und ca. 25 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 4** Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in Spalten schneiden. Minzeblätter waschen und trocken tupfen. Den Slush in acht gekühlte Gläser verteilen und mit Zitronen und Minze genießen.



Für 8 Portionen • 20 Min. Zubereitung • 20 Min. Frosten • Pro Portion ca. 230 kcal, 1 g EW, 1 g F, 25 g KH

HIMBEER-MARGARITA-SLUSH

temperamentvoll und elegant

500 g Himbeeren
300 ml Tequila
150 ml Orangenlikör
225 ml Limettensaft
150 ml Zuckersirup
1 Bio-Limette

- 1** Die Himbeeren waschen und verlesen. Die Beeren in einen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Püree durch ein feines Sieb streichen.
- 2** Das Himbeerpüree mit dem Tequila, dem Orangenlikör, dem Limettensaft, dem Zuckersirup und 350 ml kaltem Wasser in einen Messbecher geben und verrühren.
- 3** Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Frozen Cocktail wählen und die Mischung ca. 20 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 4** Die Limette heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Himbeer-Margarita-Slush in acht gekühlte Gläser füllen, mit etwas Limettenschale garnieren und servieren.



Slush it up!

Mach deine Küche zur Spaßzone! Kreiere mit der Slushmaschine von Ninja kreative, eisgekühlte Getränke, die einfach jeden begeistern. Von fruchtigen Slushs über cremige Milchshakes bis hin zu Frozen Cocktails – die Rezepte sind vielseitig, lecker und kinderleicht. Perfekt für heiße Tage, Partys oder entspannte Auszeiten. Ohne komplizierte Vorbereitung zauberst du Drinks, die für gute Laune und unvergessliche Momente sorgen.

Entdecke die Welt der coolsten Drinks!

www.gu.de

€ 14,99 [D]

ISBN 978-3-7589-0508-7

