

SLUSHY



Die besten
Kreationen
mit dem
Ninja Slushi

GU

SLUSHY

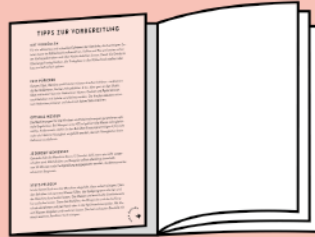


FOTOGRAFIE: MARIA BRINKOP

INHALT

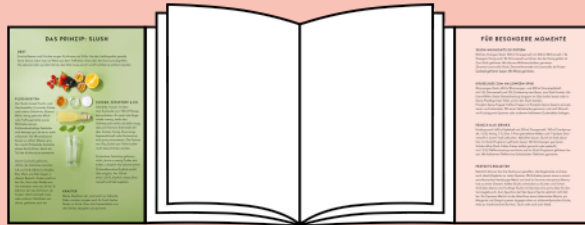
*So geht's: Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!*

TIPPS ZUR
VORBEREITUNG



SO GEHT'S:
MIXE DEINEN
DRINK

Immer griffbereit:
DAS PRINZIP
SLUSH



Immer griffbereit:
FÜR BESONDERE
MOMENTE

UNSER
GU-CLOU

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

COOLE DRINKS FÜR ALLE

Karamell-Frappuccino, Frozen Margarita und Iced Tea sind an heißen Tagen willkommene Abkühlungen. Mit der Ninja Slushi lassen sich die erfrischenden Drinks im Handumdrehen zu Hause zubereiten. Darauf stoßen wir an!

Was ist das Besondere am Slushi?

Der Slushi ist ein kompaktes Gerät, das in kurzer Zeit erfrischende Eis-Getränke herstellt. Für einfache Slushis benötigt er teilweise nicht mehr als 20 Minuten. Komplexere Getränke oder Cocktails mit Alkohol müssen länger gefrieren, sind jedoch in spätestens einer Stunde servierfähig. Zudem ist er mit seinen fünf voreingestellten Programmen leicht zu bedienen: das zu frostende Getränk einfüllen, Programm wählen – fertig. Den Rest übernimmt die Maschine.

Für wen eignet er sich?

Kurz gesagt: für alle, die Frozen Drinks lieben. Da der Slushi zwischen zwei und acht Portionen zubereiten kann, freuen sich kleine Haushalte ebenso wie größere. Bleibt mal

die ein oder andere Portion übrig, hält sie die Maschine über längere Zeit kühl – so kann man jederzeit perfekt temperierte Eisgetränke genießen.

Ist er also ein Gerät für jede Gelegenheit?

Ja, auch das. Denn es lassen sich die unterschiedlichsten Getränke damit zubereiten. Kinder freuen sich über einfache Fruchtsaft- oder Eistee-Getränke. Auch selbst gemixte Milchshakes sind ein Hit bei den Kleinen. Erwachsene freuen sich über raffinierte Kaffeegetränke zu Kuchen und Torten. Es gibt also viele Einsatzmöglichkeiten im Alltag. Und bei Partys

steht die Maschine garantiert im Mittelpunkt, da sie prima alkoholische Cocktails mixt.



BLOODY MARY

1,2l kalten Tomatensaft in einen Mixbecher geben.



240 ml Wodka mit



1 ½ TL Salz
und 1 TL Pfeffer zum
Tomatensaft geben.



5 Spritzer Tabasco,



4 Gläser kühl stellen.
4 Stangen Staudensellerie waschen,
putzen und in die Gläser stellen.



Alles gut verrühren, bis sich das Salz gelöst hat. Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Frozen Cocktail wählen und die Mischung ca. 30 Min. gefrieren lassen. Den Bloody Mary-Slush in die Gläser verteilen und sofort genießen.



FRUCHT-SLUSHS

*Süßes Obst und aromatisches
Gemüse raffiniert gemixt*

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.

PFIRSICH-ORANGEN-SMOOTHIE

besonders cremig

6 Pfirsiche
½ Zitrone
300 g griechischer Joghurt
250 ml Orangensaft
3 EL Agavendicksaft
4 Blätter Zitronenmelisse

- 1** Die Haut von 5 Pfirsichen kreuzweise einritzen. Die Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen und ca. 1 Min. ziehen lassen. Die Früchte aus dem Wasser nehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Die Haut der Pfirsiche mit einem scharfen Messer abziehen. Die Pfirsiche halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen.
- 2** Die Pfirsichstücke in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Zitronensaft, Joghurt, Orangensaft, 100 ml Wasser und Agavendicksaft zum Püree zugeben und alles zu einer glatten Masse mixen.
- 3** Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Milchshake wählen und die Mischung ca. 25 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 4** Inzwischen 1 Pfirsich waschen, halbieren und entsteinen. Die Pfirsichhälften in dünne Spalten schneiden. Die Zitronenmelisseblätter waschen und trocken tupfen.
- 5** Den Smoothie in vier gekühlte Gläser verteilen und mit Pfirsichspalten und Zitronenmelisse garnieren.



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.



Für 4 Portionen • 20 Min. Zubereitung • 30 Min. Frosten • Pro Portion: ca. 200 kcal, 1 g EW, 5 g F, 37 g KH

GRÜNER SLUSH

vitalisierender Power-Mix

2 grüne Äpfel
(z. B. Granny Smith)
½ Salatgurke
1 Avocado
1 Limette
400 ml Apfelsaft
3 EL Agavendicksaft
2 Stiele Minze

- 1 Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Gurke waschen, längs 4 dünne Scheiben abschneiden und kühl stellen. Die restliche Gurke in Stücke schneiden. Avocado längs halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in Stücke teilen. Limette halbieren und den Saft auspressen.
- 2 Äpfel mit Gurke, Avocado, Limetten-, Apfel- und Agavendicksaft und 200 ml kaltem Wasser mit einem Stabmixer fein pürieren.
- 3 Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Frozen Juice wählen und die Mischung ca. 30 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 4 Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Slush in vier gekühlte Gläser verteilen, mit Gurkenscheiben und Minzeblättchen garnieren.



Für 4 Portionen • 20 Min. Zubereitung • 30 Min. Frosten • Pro Portion ca. 205 kcal, 3 g EW, 1 g F, 41 g KH

MANGO-MARACUJA-SLUSH

perfektes Duo

2 Mangos
400 ml Maracujasaft
200 ml Orangensaft
2 EL Zitronensaft
3 EL Zucker
2 Maracujas
4 Blätter Minze

- 1 Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein und in Stücke schneiden. Die Mangostücke mit dem Maracujasaft und dem Orangensaft in einen Rührbecher geben. Den Zitronensaft und den Zucker zugeben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren.
- 2 Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Frozen Juice wählen und die Mischung ca. 30 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 3 Die Maracujas halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen. Minzeblätter waschen und trocken schütteln.
- 4 Mango-Maracuja-Slush in vier gekühlte Gläser verteilen und mit Maracujafleisch und Minze garnieren. Sofort genießen.

JUICY BREAKFAST SLUSH

für einen munteren Start in den Tag

10 g Ingwer
5 Orangen
300 ml Möhrensaft
1 EL Agavendicksaft
1 TL Zitronensaft
1 kleine Möhre

Genießer-Tipp

So liefert der Breakfast-Slush noch mehr Energie: vor dem Servieren je Glas etwa 1 EL knuspriges Granola mit Haferflocken und Nüssen auf den Drink streuen.

- 1 Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Orangen halbieren und den Saft auspressen. Den geriebenen Ingwer mit etwa 150 ml Orangensaft in einem kleinen Gefäß verrühren und im Kühlschrank 10–15 Min. ziehen lassen.
- 2 Den Ingwer-Orangensaft durch ein feines Sieb gießen. Den aufgefangenen Ingwer-Orangensaft mit dem restlichen Orangensaft (ca. 250 ml), dem Möhrensaft und 50 ml kaltes Wasser in einem Messbecher verrühren. Den Agavendicksaft und den Zitronensaft unterrühren.
- 3 Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Frozen Juice wählen und die Mischung ca. 20 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 4 Die Möhre waschen, schälen und mit einem Sparschäler in sehr feine, lange Streifen schneiden. Die Möhrenstreifen kurz in eiskaltes Wasser legen, dadurch rollen sie sich leicht ein und bleiben schön knackig.
- 5 Den Orangen-Möhren-Slush in vier gekühlte Gläser verteilen, je 1 Möhrenstreifen locker auflegen und sofort servieren.





Für 4 Portionen • 20 Min. Zubereitung • 30 Min. Frosten • Pro Portion ca. 165 kcal, 1 g EW, 1 g F, 38 g KH

APFEL-ZIMT-SLUSH

einfach lecker

30 g Zucker
1 Stange Zimt
600 ml naturtrüber Apfelsaft
3 EL Zitronensaft
300 ml Ginger Ale
1 rotschaliger Apfel
1 TL Zimt

- 1** Zucker und 100 ml Wasser in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zimtstange zugeben und ca. 5 Min. ziehen lassen. Zimtsirup abkühlen lassen und durch ein feines Sieb abgießen.
- 2** Abgekühlten Zimtsirup mit Apfel- und 2 EL Zitronensaft in einen Messbecher geben. Das Ginger Ale unterrühren.
- 3** Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Frozen Juice wählen und die Mischung ca. 25 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 4** Apfel waschen, vierteln und entkernen. Die Apfelviertel in dünne Spalten schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Den Slush in vier gekühlte Gläser verteilen, mit Apfelspalten garnieren und mit Zimt bestäubt servieren.



Für 4 Portionen • 10 Min. Zubereitung • 20 Min. Frosten • Pro Portion: ca. 130 kcal, 1 g EW, 1 g F, 28 g KH

TURBO-MULTIVITAMIN-SLUSH

ultimativer Energie-Boost

750 ml Multivitaminsaft
150 ml Orangensaft
3 EL Zitronensaft
3 EL Honig
1 Bio-Orange

- 1** Den Multivitaminsaft mit dem Orangensaft, dem Zitronensaft und dem Honig in einen Messbecher geben und gut verrühren, bis der Honig aufgelöst ist.
- 2** Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Slush wählen und die Mischung ca. 20 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 3** Die Orange heiß waschen, trocknen und 4 schöne Scheiben abschneiden. Den Multivitamin-Slush in vier gekühlte Gläser verteilen, mit den Orangenscheiben garnieren und sofort genießen.

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.





CAFÉ-GENUSS

*Leckere Shakes und würzige
Frappés für den Kaffeeplausch*

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.



COOKIE & CREAM-MILCHSHAKE

wie aus dem amerikanischen Diner

14 Schoko-Doppelkekse mit Vanille-
cremefüllung (z. B. Oreos)
1 l Milch (1,5 % Fett)
100 g Schlagsahne
1 TL Vanillepaste
10 EL Schokoladensauce
2 EL Zucker

1 Die Schoko-Doppelkekse, bis auf 4 Stück für die Garnierung, in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle so lange darüber rollen, bis die Kekse grob zerkleinert sind.

2 Die zerbröselten Kekse mit der Milch, der Sahne, der Vanillepaste, 3 EL Schokoladensauce und dem Zucker in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer gründlich mixen, bis die Kekse sehr fein zerkleinert sind.

3 Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Milchshake wählen und die Mischung ca. 35 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

4 Vier Gläser ca. 10 Min. in den Kühlschrank stellen. Die restlichen 7 EL Schokoladensauce mit einem Löffel am inneren Glasrand auftragen. Die Sauce soll leicht am Glasrand herunterlaufen. Die Gläser ca. 5 Min. in den Kühlschrank oder kurz ins Gefrierfach stellen.

5 Den Cookie & Cream-Milchshake in die gekühlten Gläser verteilen. Restliche vier Kekse halbieren und den Milchshake damit garnieren.





Für 4 Portionen • 15 Min. Zubereitung • 40 Min. Frosten • Pro Portion ca. 445 kcal, 9 g EW, 30 g F, 34 g KH

VANILLE-MILCHSHAKE

unwiderstehlicher Klassiker

600 ml Milch (3,5 % Fett)
120 ml gezuckerte Kondensmilch
280 g Schlagsahne
2 EL Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 TL Vanillezucker
4 kleine Erdbeeren

- 1** Die Milch mit der Kondensmilch, 80 g Sahne, dem Zucker und dem Vanilleextrakt in einem Messbecher gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 2** Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Milchshake wählen und die Mischung ca. 40 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 3** 200 g Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.
- 4** Vanille-Milchshake in vier gekühlte Gläser verteilen. Vanille-Sahne darauf spritzen, mit Erdbeerhälften garnieren und servieren.



Für 4 Portionen • 20 Min. Zubereitung • 40 Min. Frosten • Pro Portion ca. 185 kcal, 3 g EW, 10 g F, 20 g KH

CHAI-LATTE-FRAPPÉ

für eine entspannende Auszeit

4 Beutel Chai-Tee
500 ml kalter, starker Kaffee
250 ml Milch (1,5 % Fett)
4 EL Zucker
1 TL Vanilleextrakt
100 g Schlagsahne
2 TL Zimt

- 1** Die Teebeutel in eine Kanne geben. 250 ml Wasser aufkochen, den Chai-Tee damit überbrühen und 5–7 Min. ziehen lassen. Die Teebeutel entfernen und den Tee vollständig abkühlen lassen.
- 2** Den kalten Chai-Tee mit dem Kaffee, der Milch, dem Zucker und dem Vanilleextrakt in einem Messbecher verrühren.
- 3** Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Frappé wählen und die Mischung ca. 40 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 4** Die Sahne halb steif schlagen. Frappé in vier gekühlte Gläser füllen, einen Löffel Sahne darauf geben und mit etwas Zimt bestreuen und servieren.

PISTAZIEN-MILCHSHAKE

fein-nussig

800 ml Milch (1,5 % Fett)
300 g Schlagsahne
3 EL Pistaziencreme
3 EL Pistaziensirup
1 EL Zucker
2 EL gehackte Pistazien

- 1** Die Milch mit 100 g Sahne, Pistaziencreme, Pistaziensirup und Zucker in einen Messbecher geben und verrühren.
- 2** Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Milchshake wählen und die Mischung ca. 35 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 3** Die restlichen 200 g Sahne steif schlagen. Den Pistazien-Milchshake in vier gekühlte Gläser verteilen. Mit der steif geschlagenen Sahne und den gehackten Pistazien garnieren.



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 4 Portionen • 15 Min. Zubereitung • 25 Min. Frosten • Pro Portion ca. 195 kcal, 6 g EW, 6 g F, 29 g KH

MOKKA-KAKAO-SLUSH

aromatischer Klassiker

500 ml kalter, starker Espresso
500 ml Milch (3,5 % Fett)
2 EL Kakaopulver
6 EL Zucker
1 TL Vanilleextrakt
16 schokolierte Kaffeebohnen

- 1** Den kalten Espresso mit der Milch in einen Messbecher geben. Das Kakaopulver, den Zucker und den Vanilleextrakt zugeben. Alles gut verrühren, bis das Kakaopulver aufgelöst ist. Die Mischung gegebenenfalls mit einem Pürierstab kurz durchmischen
- 2** Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Frappé wählen und die Mischung ca. 25 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 3** Den Mokka-Kakao-Slush in vier gekühlte Gläser verteilen, mit schokolierten Kaffeebohnen garnieren und servieren.



Für 4 Portionen • 20 Min. Zubereitung • 25 Min. Frosten • Pro Portion ca. 335 kcal, 6 g EW, 20 g F, 32 g KH

KARAMELL-FRAPPUCCINO

wie vom Lieblings-Barista

500 ml Milch (3,5 % Fett)
250 ml kalter, starker Kaffee
100 ml Karamellsirup
1 EL Zucker
½ TL Vanilleextrakt
200 g Schlagsahne
Karamellsauce zum Garnieren

- 1** Die Milch mit dem kalten Kaffee und dem Karamellsirup in einen Messbecher geben. Den Zucker und den Vanilleextrakt zugeben. Alles gut verrühren.
- 2** Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Frappé wählen und die Mischung ca. 25 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 3** Die Schlagsahne steif schlagen. Den Karamell-Frappuccino in vier gekühlte Gläser gießen, mit der steif geschlagenen Sahne garnieren und mit Karamellsauce beträufeln.

TIRAMISU-SHAKE

italienische Dessertklassiker

500 ml Milch (3,5 % Fett)
50 g Doppelrahmfrischkäse
6 EL Zucker
1 TL Vanilleextrakt
2 TL Kakaopulver
20 ml Amaretto
1 TL Mandelaroma
300 ml kalter, starker Kaffee
4 Löffelbiskuits
Etwas Schokoladensauce

Austausch-Tipp

Für eine alkoholfreie Variante des Tiramisu-Shakes den Amaretto durch 25 ml Mandelsirup ersetzen und die Zuckermenge auf 5 EL reduzieren.

1 Die Milch mit dem Frischkäse, dem Zucker, dem Vanilleextrakt, 1 TL Kakaopulver, dem Amaretto und dem Mandelaroma in einen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab zu einer glatten Masse verrühren. Den kalten Kaffee langsam dazugeben und unterrühren.

2 Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Frappé wählen und die Mischung ca. 35 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

3 Die Löffelbiskuits grob zerbröseln. Den Tiramisu-Shake in vier gekühlte Gläser verteilen, die Löffelbiskuit-Brösel darauf verteilen und mit 1 TL Kakaopulver und etwas Schokoladensauce garnieren. Shake sofort genießen.



WEISSER MANDEL- KAFFEE-FRAPPÉ

fein-nussiges Mandelaroma

30 g Mandelblättchen
400 ml kalter, starker Kaffee
500 ml Barista-Hafermilch
100 ml Mandelsirup
2 EL Zucker
40 g weiße Schokolade

1 Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 2–3 Min. goldbraun rösten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

2 Den Kaffee mit der Barista-Hafermilch und dem Mandelsirup in einen Messbecher geben. Den Zucker zugeben und alles gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

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 weiße Schokolade grob hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Metallschüssel aus dem Wasserbad nehmen und die Schokolade etwas abkühlen lassen.

5 Den Mandel-Kaffee-Frappé in vier gekühlte Gläser verteilen, mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen und mit etwas weißer Schokolade beträufeln. Sofort servieren.



PARTY-HITS

*Köstliche Cocktails,
die alle begeistern*

ESPRESSO-MARTINI-SLUSH

moderner Hit mit Kick

450 ml kalter, starker Espresso
250 ml Wodka
120 ml Kaffeelikör
250 ml Zuckersirup
8 Kaffeebohnen

Genießer-Tipp

Lust auf einen Affogato-Martini? Dann geben Sie jeweils 1 Kugel Vanilleeis in acht Trinkgläser und füllen die Gläser anschließend mit dem Espresso-Martini-Slush auf.

- 1 Den Espresso mit dem Wodka, dem Kaffeelikör, dem Zuckersirup und 500 ml Wasser in einen Messbecher geben und verrühren.
- 2 Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Frozen Cocktail wählen und die Mischung ca. 25 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 3 Den Espresso-Martini-Slush in acht gekühlte Martinigläser verteilen, mit jeweils 1 Kaffeebohne garnieren und servieren.





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.

FROZEN MARGARITA

ideal für die **Fiesta Mexicana**

10 Limetten
200 ml Tequila
100 ml Orangenlikör
160 ml Zuckersirup
420 ml Orangensaft
Salz für die Garnierung

- 1** Limetten, bis auf eine für die Garnierung, halbieren und den Saft auspressen. In einem Messbecher 300 ml Limettensaft abmessen. Den Tequila, den Orangenlikör, den Zuckersirup, den Orangensaft und 420 ml kaltes Wasser zugeben und alles verrühren.
- 2** Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Frozen Cocktail wählen und die Mischung ca. 40 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 3** Das Salz auf einen flachen Teller geben. 1 Limette halbieren. Eine Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Mit der übrigen Hälfte die Ränder von acht gekühlten Margarita-Gläsern anfeuchten. Die Gläser kurz in das Salz tauchen. Kühl stellen.
- 4** Frozen Margarita in die vorbereiteten Gläser verteilen, mit den Limettenscheiben garnieren und sofort genießen.





Für 8 Portionen • 15 Min. Zubereitung • 30 Min. Frosten • Pro Portion ca. 120 kcal, 1 g EW, 0 g F, 16 g KH

APFEL-MOJITO

feine Variante des kubanischen Drinks

800 ml Apfelsaft
80 ml Limettensaft
160 ml weißer Rum
40 ml Zuckersirup
400 ml stilles Mineralwasser
5 Stiele Minze
1 Bio-Limette

- 1** Den Apfelsaft mit dem Limettensaft, dem Rum und dem Zuckersirup in einen Messbecher geben und verrühren. Das stille Mineralwasser zugießen und unterrühren.
- 2** Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Frozen Cocktail wählen und die Mischung ca. 30 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 3** Die Minze waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Die Blätter leicht andrücken, damit sich das Aroma entfaltet. Die Limette waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden.
- 4** Apfel-Mojito in acht gekühlte Gläser verteilen, dabei einige Minzeblätter mit in die Gläser geben. Mojito mit Limettenstücken garnieren und servieren.



Für 8 Portionen • 25 Min. Zubereitung • 35 Min. Frosten • Pro Portion: ca. 165 kcal, 1 g KH, 1 g F, 17 g KH

ERDBEER-DAIQUIRI-SLUSH

beerig-süßer Rumcocktail

5 Limetten
800 g Erdbeeren
255 ml weißer Rum
120 ml Zuckersirup
3 EL Zucker
8 Blätter Basilikum

- 1** Von den Limetten den Saft auspressen und 125 ml abmessen. Die Erdbeeren waschen, putzen und 8 Beeren beiseitelegen. Die restlichen Beeren mit Limettensaft in einem Rührbecher fein pürieren. Das Püree durch ein feines Sieb streichen. Erdbeerpüree mit Rum und Zuckersirup in einem Messbecher verrühren.
- 2** Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Frozen Cocktail wählen und die Mischung ca. 35 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 3** Zucker auf einen flachen Teller geben. Die Ränder von acht Gläsern mit dem restlichen Limettensaft befeuchten und in den Zucker tauchen. Die Gläser kühl stellen. Basilikum waschen und trocknen.
- 4** Die 8 Erdbeeren halbieren. Den Daiquiri in die Gläser verteilen, mit den Erdbeeren und Basilikum garnieren und genießen.

APEROL-SPRITZ-SLUSH

darf auf keiner Party fehlen

400 ml Aperol
500 ml Prosecco
600 ml Orangensaft
200 ml stilles Mineralwasser

Genießer-Tipp

Für einen zusätzlichen fruchtigen Aroma-Kick 1–2 EL Erdbeer- oder Himbeersirup mit unter die Aperol-Slush-Mischung rühren und wie beschrieben frosten.

- 1 Den Aperol mit dem Prosecco, dem Orangensaft und dem Mineralwasser in einen Messbecher geben und verrühren.
- 2 Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Frozen Cocktail wählen und die Mischung ca. 25 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 3 Aperol Spritz-Slush in acht gekühlte Gläser verteilen und servieren.



GIN-BASIL-SLUSH

very british – very cool

7 Zitronen
1 Bund Basilikum
300 ml Gin
125 g Zucker

1 Die Zitronen halbieren, den Saft auspressen und 220 ml abmessen. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen abzupfen.

2 Die Basilikumblätter mit dem Zitronensaft, 200 ml Wasser und dem Zucker in einen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb streichen.

3 Den Gin und 400 ml Wasser in einen Messbecher geben. Die Basilikum-Zitronen-Mischung zugeben und alles verrühren.

4 Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Frozen Cocktail wählen und die Mischung ca. 35 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

5 Den Gin-Basil-Slush in acht gekühlten Gläsern servieren.

HIMBEER-CHARDONNAY-SLUSH

fruchtiger Wein-Cocktail

2 Limetten
400 g Himbeeren
5 EL Zucker
750 ml Chardonnay
8 Blätter Minze

- 1** Die Limetten halbieren und den Saft auspressen. Die Himbeeren mit dem Limettensaft und dem Zucker in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb streichen.
- 2** Chardonnay und 600 ml kaltes Wasser in einen Messbecher geben. Das Himbeerpüree zugeben und alles verrühren.
- 3** Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Frozen Cocktail wählen und ca. 40 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 4** Minzeblätter waschen und trocken schütteln.
- 5** Den Himbeer-Slush in acht gekühlte Gläser verteilen und mit Minze garnieren.



GLÜHWEIN-SLUSH

cooler Winterklassiker

1,5 l Glühwein
300 ml Orangensaft
3 EL Zucker
4 EL Orangenlikör
4 Zimtstangen

- 1** Den Glühwein mit dem Orangensaft, dem Zucker und dem Orangenlikör in einen Messbecher geben und gut verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat.
- 2** Die Mischung in die Slushmaschine gießen, das Programm Frozen Cocktail wählen und die Mischung ca. 25 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 3** Den Glühwein-Slush in acht gekühlte Gläser verteilen. Die Zimtstangen halbieren, den Glühwein-Slush mit jeweils einer halben Zimtstange garnieren und servieren.



REGISTER

Damit ihr Rezepte mit Lieblingszutaten noch schneller findet, sind in diesem Buch auch beliebte Zutaten alphabetisch eingeordnet. Alle alkoholischen Rezepte sind separat aufgelistet.

A

- Alkohol**
 - Aperol-Spritz-Slush 52
 - Apfel-Mojito 50
 - Bloody Mary 5
 - Erdbeer-Daiquiri-Slush 51
 - Espresso-Martini-Slush 44
 - Frozen Margarita 48
 - Gin-Basil-Slush 55
 - Glühwein-Slush 58
 - Himbeer-Chardonnay-Slush 57
 - Himbeer-Margarita-Slush 47
 - Pfirsich-Gin-Slush 46
 - Tiramisu-Shake 38
- Amaretto**
 - Tiramisu-Shake 38
- Ananas**
 - Virgin Pina-Colada-Slush 15
- Aperol-Spritz-Slush** 52
- Äpfel**
 - Apfel-Mojito 50
 - Apfel-Zimt-Slush 20
 - Grüner Slush 16
- Avocado: Grüner Slush** 16
- B/C**
- Basilikum**
 - Gin-Basil-Slush 55

- Limetten-Basilikum-Slush** 10
- Beeren-Slush** 11
- Bloody Mary** 5
- Brombeeren: Beeren-Slush** 11
- Chai-Latte-Frappé** 31
- Cookie & Cream-Milchshake** 29
- E/F**
- Erdbeeren**
 - Erdbeer-Daiquiri-Slush 51
 - Beeren-Slush 11
 - Vanille-Milchshake 30
- Erdnussbutter: Salted-Peanut-Shake** 34
- Espresso**
 - Espresso-Martini-Slush 44
 - Mokka-Kakao-Slush 36
- Frozen Margarita** 48
- G**
- Gin**
 - Gin-Basil-Slush 55
 - Pfirsich-Gin-Slush 46
- Ginger Ale: Apfel-Zimt-Slush** 20
- Glühwein-Slush** 58
- Gurke, Salat: Grüner Slush** 16
- Hafermilch: Mandel-Kaffee-Frappé, Weißer** 41
- H/I/J**
- Himbeeren**
 - Beeren-Slush 11
 - Himbeer-Chardonnay-Slush 57
 - Himbeer-Margarita-Slush 47

- Ingwer: Juicy Breakfast Slush** 18
- Joghurt: Pfirsich-Orangen-Slush** 12
- Juicy Breakfast Slush** 18
- K**
- Kaffee**
 - Chai-Latte-Frappé 31
 - Karamell-Frappuccino 37
 - Mandel-Kaffee-Frappé, Weißer 41
 - Matcha-Eiskaffee-Latte 26
 - Salted-Peanut-Shake 34
 - Tiramisu-Shake 38
- Kaffeeликör: Espresso-Martini-Slush** 44
- Kakaopulver**
 - Mokka-Kakao-Slush 36
 - Tiramisu-Shake 38
- Karamellsirup**
 - Salted-Peanut-Shake 34
 - Karamell-Frappuccino 37
- Kirschnektar: Kirsch-Vanille-Slush** 23
- Kokosmilch**
 - Melonen-Minz-Slush 8
 - Virgin Pina-Colada-Slush 15
- Kokoswasser: Virgin Pina-Colada-Slush** 15
- Kondensmilch: Vanille-Milchshake** 30
- L**
- Limetten**
 - Apfel-Mojito 50
 - Frozen Margarita 48
 - Himbeer-Chardonnay-Slush 57

- Himbeer-Margarita-Slush** 47
- Limetten-Basilikum-Slush** 10
- Melonen-Minz-Slush** 8
- M**
- Mango-Maracuja-Slush** 17
- Mandeln**
 - Tiramisu-Shake 38
 - Mandel-Kaffee-Frappé, Weißer 41
- Matcha-Eiskaffee-Latte** 26
- Melonen-Minz-Slush** 8
- Milch**
 - Cookie & Cream-Milchshake 29
 - Karamell-Frappuccino 37
 - Matcha-Eiskaffee-Latte 26
 - Mokka-Kakao-Slush 36
 - Pistazien-Milchshake 32
 - Salted-Peanut-Shake 34
 - Tiramisu-Shake 38
 - Vanille-Milchshake 30
- Minze**
 - Melonen-Minz-Slush 8
- Mokka-Kakao-Slush** 36
- Möhren: Juicy Breakfast Slush** 18
- Multivitaminsaft: Turbo-Multivitamin-Slush** 21
- O**
- Orangen, -saft**
 - Aperol-Spritz-Slush 52
 - Frozen Margarita 48
 - Glühwein-Slush 58
 - Juicy Breakfast Slush 18
 - Mango-Maracuja-Slush 17
 - Pfirsich-Orangen-Slush 12

- Turbo-Multivitamin-Slush** 21
- Orangenlikör**
 - Glühwein-Slush 58
 - Himbeer-Margarita-Slush 47
 - Frozen Margarita 48
- P/R**
- Pistazien-Milchshake** 32
- Pfirsich**
 - Pfirsich-Gin-Slush 46
 - Pfirsich-Orangen-Slush 12
- Prosecco: Aperol-Spritz-Slush** 52
- Rum, weiß**
 - Apfel-Mojito 50
 - Erdbeer-Daiquiri-Slush 51
- S/T**
- Sahne**
 - Chai-Latte-Frappé 31
 - Cookie & Cream-Milchshake 29
 - Karamell-Frappuccino 37
 - Pistazien-Milchshake 32
 - Salted-Peanut-Shake 34
 - Vanille-Milchshake 30
- Salted-Peanut-Shake** 34
- Tequila**
 - Frozen Margarita 48
 - Himbeer-Margarita-Slush 47
- Tiramisu-Shake** 38
- Turbo-Multivitamin-Slush** 21
- V/W**
- Vanille**
 - Chai-Latte-Frappé 31
 - Cookie & Cream-Milchshake 29
 - Kirsch-Vanille-Slush 23
 - Matcha-Eiskaffee-Latte 26

- Mokka-Kakao-Slush** 36
- Tiramisu-Shake** 38
- Vanille-Milchshake** 30
- Virgin Pina-Colada-Slush** 15
- Wodka: Espresso-Martini-Slush** 44
- Z**
- Zimt**
 - Apfel-Zimt-Slush 20
 - Chai-Latte-Frappé 31
 - Glühwein-Slush 58
- Zuckersirup**
 - Apfel-Mojito 50
 - Erdbeer-Daiquiri-Slush 51
 - Espresso-Martini-Slush 44
 - Frozen Margarita 48
 - Himbeer-Margarita-Slush 47
 - Pfirsich-Gin-Slush 46

Abkürzungsverzeichnis:
E = Eiweiß
EL = Esslöffel (gestrichen)
F = Fett
kcal = Kilokalorien
KH = Kohlenhydrate
Msp. = Messerspitze
Pck. = Päckchen
TK = Tiefkühl
TL = Teelöffel (gestrichen)
Ø = Durchmesser

IMPRESSUM

Projektleitung: Lena Buch
Fotografie: Cover & Rezepte Maria Brinkop/
StockFood Studios
Umschlaggestaltung und Layout: ki 36 Editorial Design, Sabine Krohberger, München
Texte, Rezepte und Lektorat: StockFood Studios/Sonja Lüttke
Herstellung: Renate Hutt
Reproduktion: medienprinzen GmbH, München
Satz: Eberl & Kösel Studio GmbH
Druck & Bindung: Firmengruppe Appl, aprinta GmbH, Wemding

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages. Ohne die ausschließlichen Rechte des Autors und des Verlags einzuschränken, ist die Nutzung dieser Publikation zum Training generativer KI-Technologien ohne ausdrückliche Genehmigung untersagt. HarperCollins behält sich zudem gemäß Artikel 4 Absatz 3 der Richtlinie 2019/790 über den digitalen Binnenmarkt das Recht vor, diese Publikation von der Text- und Data-Mining-Ausnahme auszuschließen.

© 2026 GRÄFE UND UNZER VERLAG in der Verlagsgruppe HarperCollins Deutschland GmbH
Grillparzerstraße 8, 81675 München
produktssicherheit@harpercollins.de

1. Auflage 2026,
ISBN: 978-3-7589-0508-7

www.gu.de

WELCHES REZEPT BRAUCHST DU GERADE?

Du hast die Wahl:

- Veggie-Trends?
- Familienküche?
- Partyalarm?
- gesunde Küche?
- Drinks mit und ohne Alkohol?
- Backen?
- Genießerküche?
- und vieles mehr...

Scanne jetzt und finde genau das,
was du suchst.



GU Küchenratgeber – Kochen, wie es zu dir passt.

GU



Die Fotografin

Maria Brinkop

Seit 2010 fotografiert Maria mit ihrem Team Essen – alle sind mit Herz und Verstand bei jedem Projekt. Gemeinsam entstehen Bilder, die Lust aufs Kochen und Genießen machen und zahlreiche Kochbuchproduktionen prägen. Für ihre Arbeiten wurde Maria mehrfach ausgezeichnet – immer mit dem Blick fürs Detail und dem Gespür dafür, wie gutes Essen richtig strahlt.



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

