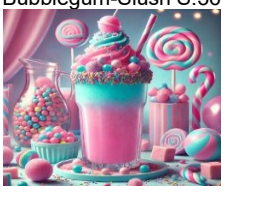


Das große Ninja Eisgetränke-
Kochbuch für Einsteiger: 200+
Rezepte für Slushies,
Milkshakes, Frappés & Frozen
Cocktails – Eisige
Genussmomente aus deiner
Ninja-Maschine

Erdbeertraum-Slushie S.14 	Kirsche küsst Eis S.15 	Pfirsich-Slushie-Deluxe S.17 
Blaubeer-Eiszauber S.18 	Apfel-Zimt-Slushie S.18 	Mango-Sunrise-Slush S.19 
Pina-Colada-Slush (alkoholfrei) S.20 	Papaya-Power S.21 	Rhabarber-Rush S.25 
Gurken-Zitrus-Slush S.28 	chokoladenmilch-Slush (gefroren!) S.37 	Brausebär-Slushie S.35 
Bubblegum-Slush S.36 	Coldbrew-Slush (Kaffee-Slush!) S.41 	Eisiger Mojito-Slush (alkoholfrei) S.43 

Inhalt

Inhalt	3
Kapitel 1: Slushies – Fruchtig, Süß & Eiskalt	14
Erdbeertraum-Slushie	14
Zitronenfrische im Glas	14
Himbeer-Hit bei Hitze	15
Kirsche küsst Eis	15
Brombeer-Blitz	16
Waldbeeren-Mix-Slush	16
Johannisbeer-Juwel	17
Pfirsich-Slushie-Deluxe	17
Blaubeer-Eiszauber	18
Apfel-Zimt-Slushie	18
Mango-Sunrise-Slush	19
Ananas-Kokos-Kick	19
Maracuja-Marvel	20
Pina-Colada-Slush (alkoholfrei)	20
Papaya-Power	21
Guaven-Gletscher	21
Wassermelonen-Wow	22
Kiwi-Kokos-Explosion 	22
Tropenmix-Slush mit Limette	23
Lychee-Liebe	23
Limettenblitz-Slush	24
Granny-Smith-Crush	24
Rhabarber-Rush	25
Zitronen-Ingwer-Kick	25
Grapefruit-Gletscher	26
Apfel-Basilikum-Slush	26
Limette-Minz-Wirbel	27
Cranberry-Chill	27
Sauer macht lustig – Mix	28
Gurken-Zitrus-Slush	28
Beeren-Bombe ohne Zucker	29
Karotte-Orange-Frische	29

Detox-Slushie mit Spinat	30
Sellerie-Zitrone-Boost	30
Melone-Minze-Leicht	31
Gurke-Apfel-Slush	31
Matcha-Limetten-Freeze	32
Heidelbeer-Açaí-Light	32
Bananen-Slush ohne Zucker	33
Grüne Power-Slush-Variante	33
Regenbogen-Slushie	34
Schlumpf-Eis (Blaue Himbeere)	34
Cola-Kirsch-Crush	35
Brausebär-Slushie	35
Bubblegum-Slush	36
Apfel-Kirsch-Limo	36
Limo-Wassereis-Slush	37
Schokoladenmilch-Slush (gefroren!)	37
Mango-Banane-Fantasy	38
Honigmelonen-Spaß	38
Lavendel-Zitrone-Slush	39
Erdbeer-Basilikum-Kreation	39
Holunderblüten-Slush	40
Iced Tea-Slush mit Pfirsich	40
Mate-Minz-Magic	41
Coldbrew-Slush (Kaffee-Slush!)	41
Rosmarin-Zitrus-Explosion	42
Chili-Mango-Kick 	42
Eisiger Mojito-Slush (alkoholfrei)	43
Kapitel 2: Frozen Cocktails – Party im Glas (alkoholfrei)	45
Virgin Strawberry Daiquiri Deluxe 	45
Alkoholfreie Frozen Margarita mit Limette	46
Tropic Sunrise Slush	46
Frozen Virgin Mojito mit Minze & Limette	47
Virgin Caipirinha-Crush	47
Mango-Maracuja-Kokossaft-Mocktail	48
Pineapple-Passion-Freezer	48
Alkoholfreier Pina Colada Slush	49

Frozen Cosmopolitan No Booze	49
Frozen Berry Bellini (alkoholfrei)	50
Zitronen-Basilikum-Mocktail	51
Frozen Lime-Soda-Crush	51
Virgin Gin-Tonic-Slush mit Gurke.....	52
Zitrus-Melisse-Zauber	52
Frozen Yuzu-Mojito	53
Orange-Minze-Fizz.....	53
Mandarinen-Crush mit Thymian	54
Frozen Ginger-Lemon-Punch	54
Virgin Spritz on Ice	55
Iced Citrus-Basil-Garden	55
Kokos-Ananas-Freezer	56
Maracuja-Papaya-Mocktail	56
Tropical Ice Island	57
Frozen Caribbean Cooler	57
Virgin Mai Tai Frozen Cocktail	58
Mango-Kokos-Dream	58
Banana-Breeze	59
Virgin Bahama Mama.....	59
Frozen Guava-Vibes	60
Paradise Slush Mocktail (alkoholfrei).....	60
Matcha-Mojito on Ice	61
Rosmarin-Orange-Frost	61
Iced Chai-Pfirsich-Slush	62
Hibiskus-Fizz mit Limette	62
Grüner Tee-Crush mit Honig.....	63
Lavendel-Zitrone-Light	63
Frozen Rooibos-Cooler	64
Minze-Gurke-Mocktail	64
Frozen Spicy Ginger Kick.....	65
Eiskalter Mate-Mocktail	65
Kapitel 3: Frappés – Kaffee, Schoko & Co.	67
GR Classic Greek Coffee Frappé.....	67
Espresso on Ice	67
Sanfter Milchkaffee-Frappé	68
Vanille-Latte-Frappé.....	68

Double Shot Coldbrew	69
Dattel-Kakao-Freeze	69
Cappuccino-Crush	70
Frozen Flat White	70
Karamell-Macchiato-Frappé	70
rrCafé au Lait Slush	71
Triple Chocolate Frappé	71
White Chocolate-Coffee Dream	72
Dark Choc & Espresso Ice	72
. Salted Caramel Frappé	73
Nutella-Coffee-Bliss	73
Cookies & Cream Coldbrew	74
Iced Brownie-Milk Frappé	74
Hazelnut-Choco-Freeze	75
Schoko-Kokos-Crush	75
Mandelmilch-Latte Frappé	76
Iced Coffee mit Hafermilch	76
Cashew Coldbrew Bliss	77
Soja-Vanille-Latte Frappé	77
Haselnuss-Reis-Mix	78
Veganer Schoko-Frappé	78
Kokos-Latte-Light	79
Iced Chai mit Hafer & Honig (vegetarisch/optional vegan)	79
Vanille-Protein-Chai	80
Power-Plant-Frappé	80
Frozen Espresso Smoothie	81
Hafer-Protein-Kick	81
. Coldbrew-Matcha-Mix	82
Lebkuchen-Eis-Frappé	82
Pistazien-Coffee-Crush	83
Kokos-Espresso-Keks	83
Schwarzwälder Frappé	84
Pumpkin Spice auf Eis	84
Tiramisu on Ice	85
Weiße Mokka-Magie	85
Kapitel 4: Milkshakes – Cremige Genussmomente	87
Erdbeertraum-Milkshake	87

Schoko-Vanille-Delight	87
Banane pur	88
Karamell-Crunch-Shake	88
Cookies & Cream Milkshake	89
Himbeer-Herzstück	89
Blueberry Bliss	90
Vanille pur mit Sahne	90
Milchkaffee-Shake.....	91
Triple Choco Madness	91
Weißer Schoko-Kokos.....	92
Haselnuss-Nougat-Shake	92
After Eight auf Eis	93
Schoko-Erdnussbutter-Fantasy	93
Brownie im Glas.....	94
Nutella-Milkshake.....	94
Schoko-Salzkaramell	95
Choc-Coffee-Vanilla-Mix.....	95
Mango-Maracuja-Shake.....	96
Ananas-Kokos-Paradies.....	96
Papaya-Vanille-Float	97
Banane-Kokos-Light.....	97
Kiwi-Limetten-Shake	98
Melone-Minze-Fresh	98
Apfelstrudel-Milkshake	99
Kirsch-Vanille-Wirbel	99
Blutorange-Traum	100
Zitrus-Joghurt-Shake.....	100
Hafermilch-Kakao-Shake	101
Mandel-Bananen-Smoothshake	101
Kokos-Vanille ohne Zucker.....	102
Soja-Schoko-Shake	102
Dattel-Karamell-Cream.....	103
Erdbeer-Hafer-Protein.....	103
Matcha-Mandel-Shake	104
Grüner Smoothshake mit Spinat	104
Veganer Chai-Banane.....	105
Cashew-Milch-Vanille	105

Popcorn-Milkshake.....	106
Donut-Shake (mit echter Glasur!).....	106
Peanut Butter & Jelly Shake.....	107
Bananenbrot im Becher.....	107
Waffel-Milkshake.....	108
Churros-Cinnamon-Special.....	108
Blaubeer-Käsekuchen-Shake.....	109
Bubblegum-Retro-Shake.....	109
Candy-Cruncher.....	110
Regenbogen-Schicht-Shake.....	110
Kapitel 5: Frozen Juice – Gesunde Eis-Power	112
. Frozen Orange-Zing.....	112
Apfel-Minze-Ice	112
Trauben-Chill	113
. Zitrus-Mix-Crusher	113
Granatapfel-Glow.....	114
Wassermelonen-Frozen Juice	114
Birne-Holunder-Frische	115
Rote-Bete-Apfel-Kick.....	115
Pfirsich-Traube-Freeze.....	116
Johannisbeer-Cooler	116
Gurken-Zitronen-Slush.....	117
Sellerie-Apfel-Eis.....	117
Grüner Detox-Slush	118
Spinat-Limette-Crush	118
Grünkohl-Ananas-Freezer.....	119
Kiwi-Gurke-Freeze	119
Avocado-Mint-Crush.....	120
Matcha-Green-Slush	120
Apfel-Rucola-Kick.....	121
Brokkoli-Jus-Frost (mild & gemixt!).....	121
Açaí-Traube-Slush	122
Mango-Chia-Cooler.....	122
Goji-Beeren-Zauber	123
Ingwer-Zitrone-Ice	123
Kurkuma-Pfirsich-Shot auf Eis.....	124
Spirulina-Ananas-Boost.....	124

Dattel-Kakao-Juice.....	125
Matcha-Melone-Mix.....	125
Beeren-Hafer-Juice	126
Kokoswasser-Rote-Bete-Slush.....	126
Apfel-Banane-Orange	127
Karotte-Mango-Zauber	128
Erdbeer-Melonen-Fun	128
Blaubeer-Vanille-Freeze	129
Limo-Lolli-Slush	129
Himbeer-Apfel-Kick	130
Multivitamin-Eis-Power	130
Apfel-Gurke-Minze	131
Bunter-Saft-Regenbogen	131
Bubble-Slushy mit Fruchtsaftperlen	132
Karotte-Apfel-Limette	132
Sellerie-Grapefruit-Mix	133
Rote Bete-Orange-Ingwer	133
Fenchel-Zitrone-Traube.....	134
Spinatsaft mit Mango & Minze.....	134
Zucchini-Zitrus-Kick.....	135
Avocado-Kiwi-Lime-Crush	135
Grünkohl-Birne-Boost.....	136
Tomate-Apfel-Basilikum (mild!).....	136
Paprika-Pfirsich-Eisjuice.....	137
Pflaume-Zimt-Eisdrink	137
Rhabarber-Apfel-Slush.....	138
Zitronen-Apfel-Frost	138
Pfirsich-Maracuja-Zauber	139
Ananas-Wassermelonen-Wow	139
Pflaumen-Feigen-Goji-Freeze	140
Aronia-Apfel-Freeze	140
Multivitamin-Ingwer-Slush	141
Kapitel 6: Spiked Slushies – Eisgetränke mit Kick.....	143
Sunset Strawberry-Crush	143
Mango-Maracuja-Slush	144
Melonen-Minze-Wow.....	144
Virgin Piña Colada on Ice.....	145

Coco-Berry-Freeze.....	145
Peachy-Lime-Splash	146
Tropenmix-Rot	146
Frozen Iced Tea mit Pfirsich & Minze.....	147
Frozen Sangria ohne Alkohol	147
Trauben-Slush mit Basilikum	148
Birne-Lebkuchen-Frost.....	149
Orangen-Punsch-Slush (alkoholfrei).....	149
Glühwein-Slush ohne Alkohol.....	150
Haselnuss-Vanille-Freeze.....	150
Chai-Kokos-Eisdrink.....	151
Schoko-Banane-Zimt	151
Pumpkin-Spice-Latte-Freeze	152
Bratapfel-Slush mit Rosinenwasser	152
Honig-Ingwer-Eiszauber	153
Zitronen-Thymian-Slush	153
Kakao-Chili-Freeze (leicht scharf)	154
Spekulatius-Milch-Slush	154
Bonus-Kapitel: Saison-Specials & Themenpartys	155
Erdbeer-Banane-Slush.....	155
Tropenfrucht-Feuerwerk	155
Vanille-Konfetti-Freeze	156
Blauer Trauben-Traum (mit blauer Spirulina).....	156
Cookies & Cream Freeze	157
Holunder-Zitronen-Festslush	157
Farbsluses mit natürlichem Färben	158
Slushy-Eis-Station zum Selbstmischen (DIY-Festidee).....	159
Kreativ-Tipp: Slushbars mit Farbcode & Namensschildern	159
Kardamom-Mandel-Latte-Freeze.....	160
Avocado-Limetten-Crème-Slush.....	160
Moringa-Mango-Freeze	161
Rosenwasser-Zitrus-Slush	161
Orangenblütenwasser-Limetten-Frost	162
Quitte-Apfel-Slush	162
Monkfruit-Melonen-Slush (Low Carb)	163
Do it yourself – Sirupe, Toppings & Eiswürfel	164
Grundrezepte für fruchtige Sirupe	164

Erdbeer-Sirup.....	164
Quitten-Sirup.....	165
Haselnuss-Krokant.....	166
Zimt-Mandel-Crunch	166
Pistazien-Karamell	167
Sesam-Honig-Splitter	167
Aroma-Eiswürfel herstellen*	167
 Essbare Deko für Kinder & Erwachsene	168
Anhang	169
 Eigene Kreationen notieren – Deine Slushie-Ideen.....	170
Zubehör & Empfehlungen	171

Einleitung

Willkommen in der Welt der Eisgetränke

Stell dir vor: ein heißer Sommertag, die Sonne knallt – und du hast dein perfektes, selbstgemachtes Slushie-Getränk in der Hand. Ob fruchtig, cremig oder mit einem kleinen Schuss – mit deiner Ninja-Eismaschine wird jeder Drink zum erfrischenden Highlight.

Dieses Buch zeigt dir, wie du im Handumdrehen über 250 köstliche Rezepte für Slushies, Milkshakes, Frappés, Frozen Cocktails & Co. zauberst – ganz einfach zuhause. Ob du gerade erst anfängst oder schon ein kleiner Eisprofi bist: Hier findest du kreative Ideen für jeden Geschmack, jede Jahreszeit und jeden Anlass.

Tipps & Tricks für deinen Ninja Ice Maker

Bevor du loslegst, hier ein paar bewährte Tipps, um das Beste aus deinem Gerät herauszuholen:

- **Vorbereitung ist alles:** Stelle sicher, dass Zutaten wie Saft, Milch oder Alkohol gut vorgekühlt sind. So wird der Drink richtig eisig – und nicht nur halb kalt.
- **Das richtige Eis:** Verwende frisches, sauberes Eis. Eiswürfel direkt aus dem Gefrierschrank oder Crushed Ice funktionieren am besten.
- **Nicht überfüllen:** Fülle den Behälter maximal bis zur angegebenen Linie – sonst klappt die Textur nicht optimal.
- **Reinigung:** Spüle das Gerät direkt nach der Benutzung aus – vor allem bei zuckerhaltigen Zutaten. Die „Rinse“-Funktion hilft dir dabei!
- **Experimentieren erlaubt:** Kombiniere Früchte, Sirup und Gewürze nach Lust und Laune. Die besten Kreationen entstehen oft durch Ausprobieren.

Die perfekte Eisbeschaffenheit verstehen

Je nach Getränketyp braucht dein Drink eine andere Konsistenz. Die Ninja-Eismaschine bietet verschiedene Einstellungen, um genau die richtige Textur zu erreichen:

- **Slush:** Feinkörnig, fast wie Schnee – perfekt für erfrischende Fruchtgetränke.
- **Frozen Cocktail:** Etwas flüssiger, damit sich Alkohol gut verteilt – ideal für Margarita & Co.
- **Frappé:** Cremig und locker – besonders bei Kaffee- oder Schoko-Drinks.
- **Milkshake:** Sahmig und vollmundig – perfekt für süße Naschkatzen.
- **Frozen Juice:** Zwischen Slush und Smoothie – erfrischend, aber nicht zu dick.

Mit der Zeit entwickelst du ein Gespür dafür, wie dein Lieblingsdrink ideal beschaffen sein soll – und dein Gerät wird zum persönlichen Eisbarista.

Zutatenkunde: Von Fruchtsäften bis Sirupen

Der Geschmack deines Getränks steht und fällt mit der Qualität der Zutaten. Hier ein kleiner Überblick:

- **Fruchtsäfte:** Achte auf 100 % Direktsaft ohne Zuckerzusatz – besonders bei Slushies ein Muss.
- **Sirup & Süßungsmittel:** Von klassischem Zuckersirup bis zu Agavendicksaft oder Honig – für die feine Süße.
- **Milchprodukte & Alternativen:** Vollmilch, Sahne, aber auch Hafer-, Soja- oder Mandeldrinks für vegane Optionen.
- **Aromen & Gewürze:** Vanille, Zimt, Muskat oder ein Hauch Minze – kleine Extras mit großer Wirkung.
- **Toppings:** Schlagsahne, bunte Streusel, Früchte, Schokosplitter – zum Verziern und Verlieben.

Alkoholische & alkoholfreie Varianten richtig zubereiten

Ein gutes Rezept lässt sich oft ganz einfach anpassen – je nachdem, ob du einen Party-Drink oder einen Familien-Slush möchtest:

- **Alkoholische Versionen:** Verwende hochwertige Spirituosen in moderaten Mengen (meist 2–4 cl). Für perfekte Textur: Alkohol immer erst zum Schluss untermixen.
- **Alkoholfreie Varianten:** Ersetze Rum & Co. durch Säfte, Limonaden oder alkoholfreie Sirupmischungen – genauso lecker, versprochen!
- **Kinderfreundlich:** Nutze Fruchtsäfte, Wasser-Eis oder Joghurt – und Sorge für bunte Farben und süße Deko!

Kapitel 1: Slushies – Fruchtig, Süß & Eiskalt

Klassische Slushies

Erdbeertraum-Slushie

Zutaten (für ca. 2 Portionen):

- 250 g Erdbeeren (frisch oder TK, aufgetaut) - 250 ml Apfelsaft (kalt) - 1 EL Zitronensaft
- 1–2 TL Agavendicksaft oder Honig (nach Geschmack)

Vorbereitung:

1. Erdbeeren in einem Mixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren, um Kerne zu entfernen.

Zubereitung:

2. Erdbeerpüree mit Apfelsaft, Zitronensaft und Süßungsmittel vermengen.
3. Flüssigkeit in den Ninja SLÜSHi-Behälter geben.
4. Deckel schließen, ****„Slush“-Programm starten****.
5. Direkt nach dem Mixen servieren.

Zitronenfrische im Glas

Zutaten (für ca. 2 Portionen):

- 150 ml frisch gepresster Zitronensaft - 100 ml Wasser - 2 EL Zuckersirup - Einige frische Minzblätter (optional)

Zubereitung

1. Alle Zutaten in ein Gefäß geben und gut verrühren.
2. Durch ein feines Sieb gießen (besonders bei Minzstückchen).
3. Flüssigkeit in den SLÜSHi-Behälter füllen.
4. ****„Slush“-Modus aktivieren****, danach eiskalt servieren.

Himbeer-Hit bei Hitze

Zutaten (für ca. 2 Portionen):

- 200 g Himbeeren (frisch oder TK, aufgetaut)
- 200 ml Apfelsaft
- 1 TL Agavendicksaft

Vorbereitung:

1. Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.

Zubereitung:

2. Himbeerpüree mit Apfelsaft und Süße mischen.
3. In die SLÜSHi-Maschine füllen, **,„Slush“-Modus starten.
4. In Gläser füllen, mit frischen Himbeeren garnieren.

Kirsche küsst Eis

Zutaten (für ca. 2 Portionen):

- 200 g entsteinte Kirschen
- 250 ml Kirschsafte
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 TL Vanillezucker

Vorbereitung:

1. Kirschen pürieren und durch ein Sieb passieren, um grobe Fruchtreste zu entfernen.

Zubereitung:

2. Alles gut verrühren, in den SLÜSHi-Behälter füllen.
3. „Slush“-Funktion starten, eiskalt genießen.

Brombeer-Blitz

Zutaten (für ca. 2 Portionen):

- 200 g Brombeeren - 250 ml Apfel- oder Johannisbeersaft - 1 EL Zitronensaft - 1 TL Ahornsirup

Vorbereitung:

1. Brombeeren pürieren und durch ein Sieb geben, um Kerne zu entfernen.

Zubereitung:

2. Püree mit den restlichen Zutaten verrühren.
3. In den Ninja SLÜSHi geben, **„Slush“-Funktion starten**.
4. Nach Ende des Programms direkt servieren.

Waldbeeren-Mix-Slush

Zutaten (für ca. 2 Portionen):

- 250 g Waldbeeren-Mix (z. B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren – frisch oder TK)
- 200 ml Apfelsaft
- 1–2 TL Ahornsirup oder Agavendicksaft
- 1 Spritzer Zitronensaft

Vorbereitung:

1. Beeren pürieren und anschließend durch ein feines Sieb passieren, um Kerne und Schalenreste zu entfernen.

Zubereitung:

2. Fruchtpüree mit den restlichen Zutaten vermengen.
3. Flüssigkeit in den SLÜSHi-Behälter füllen.
4. „Slush“-Funktion starten und nach Ende direkt servieren.

Johannisbeer-Juwel

Zutaten (für ca. 2 Portionen):

- 200 g schwarze oder rote Johannisbeeren
- 200 ml Traubensaft oder Apfelsaft
- 1 EL Zitronensaft
- 1–2 TL Honig oder Agavendicksaft

Vorbereitung:

1. Johannisbeeren pürieren und gut durch ein Sieb streichen, damit die Kerne entfernt werden.

Zubereitung:

2. Püree mit den anderen Zutaten vermischen.
3. In die SLÜSHi-Maschine füllen, Deckel schließen.
4. „Slush“-Programm starten und eiskalt genießen.

Pfirsich-Slushie-Deluxe

Zutaten (für ca. 2 Portionen):

- 2 reife Pfirsiche (geschält und entsteint) - 200 ml Pfirsich- oder Orangensaft
- 1 TL Vanilleextrakt (optional) - 1 TL Honig oder Agavendicksaft

Vorbereitung:

1. Pfirsiche in einem Mixer fein pürieren und nach Belieben passieren (für besonders glatte Textur).

Zubereitung:

2. Püree mit Saft und Süße verrühren.
3. Flüssigkeit in die SLÜSHi-Maschine füllen.
4. Programm „Slush“ wählen, danach in Gläser füllen und genießen.

Blaubeer-Eiszauber

****Zutaten (für ca. 2 Portionen):****

- 200 g Blaubeeren
- 200 ml Apfel- oder Traubensaft
- 1 TL Zitronensaft - 1 TL Ahornsirup

Vorbereitung: 

1. Blaubeeren pürieren und (optional) passieren – für feinere Konsistenz.

Zubereitung:

2. Mit restlichen Zutaten vermengen, gut durchrühren.
3. In die Ninja SLÜSHi füllen, „Slush“-Modus aktivieren.
4. Eiskalt servieren – am besten mit frischen Blaubeeren als Topping.

Apfel-Zimt-Slushie

Zutaten (für ca. 2 Portionen):

- 1 großer Apfel (z. B. Elstar oder Boskoop) – fein gerieben
- 200 ml Apfelsaft - 1 Messerspitze Zimt - 1 TL Zitronensaft - 1 TL Ahornsirup oder Honig

Vorbereitung:

1. Apfel schälen und sehr fein reiben (nicht pürieren).
2. Mit Zitronensaft vermischen, damit er nicht braun wird.

Zubereitung:

3. Geriebenen Apfel mit den restlichen Zutaten verrühren.
4. Mischung in den SLÜSHi-Behälter geben.
5. „Slush“-Programm starten – ergibt einen wunderbar herbstlich-winterlichen Slushie!

Tropische Slushies

Mango-Sunrise-Slush

Zutaten (für ca. 2 Portionen):

- 1 reife Mango (geschält, entkernt, in Stücke geschnitten)
- 200 ml Orangensaft (gut gekühlt) - 1 TL Zitronensaft - 1 TL Agavendicksaft (optional)

Vorbereitung:

1. Mango fein pürieren und nach Wunsch durch ein Sieb streichen, um Fasern zu entfernen.

Zubereitung:

2. Mit Orangensaft, Zitronensaft und Süße verrühren.
3. Flüssigkeit in die Ninja SLÜSHi geben, Deckel schließen.
4. ****„Slush“-Funktion starten****, danach sofort servieren – für ein schönes Sunrise-Finish kannst du vor dem Servieren einen Spritzer Granatapfelsaft ins Glas geben.

Ananas-Kokos-Kick

Zutaten (für ca. 2 Portionen):

- 200 g frische Ananas (geschält, in Stücke) oder aus der Dose (ohne Zuckerzusatz)
- 150 ml Kokosmilch (gut gekühlt, cremig) - 50 ml Ananassaft - 1 TL Limettensaft - 1 TL Honig (optional)

Vorbereitung:

1. Ananas fein pürieren und durch ein Sieb streichen, falls Fasern enthalten sind.

Zubereitung:

2. Püree mit Kokosmilch, Saft und Limette vermengen.
3. In den SLÜSHi-Behälter füllen.
4. **„Slush“-Programm starten** – danach in Gläser füllen, mit Ananasscheibe oder Kokosraspeln dekorieren.