

NINJA SLUSHI: ALKOHOLFREIE DRINKS FÜR DIE GANZE FAMILIE

**100+ Rezepte für Slushies, Mocktails,
Frozen Limonaden, Frappés &
erfrischende Sommergetränke – mit
Tipps, Nährwertangaben und
einfachen Zutaten**



Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Warum alkoholfreie Frozen Drinks perfekt für Familien sind
Für wen dieses Buch gedacht ist
Was du mit dem Ninja Slushi alles zubereiten kannst
Wichtiger Hinweis zu Zucker, Konsistenz und Gelingen

Kapitel 1: Der Ninja Slushi einfach erklärt

Was ist der Ninja Slushi?

Die wichtigsten Programme im Überblick
Slush, Frozen Juice, Frappé, Milkshake und alkoholfreier Frozen Cocktail

Welche Zutaten gut funktionieren

Warum Zucker für die Konsistenz wichtig ist

So vermeidest du zu feste oder zu flüssige Drinks

Die richtige Menge für Familien und Gäste

Tipps zum Vorbereiten, Servieren und Reinigen



Kapitel 2: Grundrezepte & Basiswissen

Kapitel 3: Fruchtige Slushies für Kinder

Kapitel 4: Alkoholfreie Mocktails für die ganze Familie



Kapitel 5: Frozen Limonaden & Sommerdrinks



Kapitel 6: Cremige Milchshakes & Dessertdrinks



Kapitel 7: Frappés ohne Kaffee & mit Kaffee-Alternative

Kapitel 8: Frozen Juice – einfache Saftgetränke



Kapitel 9: Partygetränke ohne Alkohol



Kapitel 10: Frische Drinks mit Kräutern & besonderen Aromen



Kapitel 11: Leichtere Drinks für Alltag & Genuss

Kapitel 12: Besondere Drinks für Feiertage & Anlässe

Bonuskapitel: Tipps, Pannenhilfe & Nährwerte

Vorwort



Warum alkoholfreie Frozen Drinks perfekt für Familien sind

Ein kaltes, cremiges oder fruchtiges Getränk kann manchmal genau das sein, was einen Sommertag schöner macht. Besonders dann, wenn es schnell vorbereitet ist, frisch schmeckt und alle mittrinken können: Kinder, Erwachsene, Gäste, Freunde und Familie.

Alkoholfreie Frozen Drinks sind dafür ideal. Sie bringen das Gefühl von Urlaub, Gartenparty und Eisdielen nach Hause, ohne kompliziert zu sein. Statt klassischer Cocktails mit Alkohol entstehen hier erfrischende Slushies, Mocktails, Frozen Limonaden, cremige Milchshakes und fruchtige Saftgetränke, die für die ganze Familie geeignet sind.

Gerade für Familien ist das praktisch. Du musst nicht mehrere Varianten zubereiten, damit jeder etwas Passendes bekommt. Viele Rezepte lassen sich mild, fruchtig, cremig oder etwas spritziger gestalten. Kinder freuen sich über bunte Slushies und süße Fruchtdrinks, Erwachsene genießen alkoholfreie Mocktails mit Minze, Limette, Beeren oder tropischen Früchten.

So wird aus wenigen Zutaten ein Getränk, das besonders wirkt, aber im Alltag trotzdem machbar bleibt.

Für wen dieses Buch gedacht ist

Dieses Buch ist für alle, die den Ninja Slushi nutzen möchten, um einfache und erfrischende Getränke ohne Alkohol zuzubereiten.

Es ist für Familien gedacht, die neue Ideen für Kindergeburtstage, Sommerferien, Grillabende oder gemütliche Nachmittage suchen. Es ist aber auch für Erwachsene, die alkoholfreie Alternativen zu klassischen Cocktails möchten, ohne auf Geschmack, Frische und schöne Optik zu verzichten.

Du brauchst keine Barkeeper-Erfahrung und keine langen Zutatenlisten. Die meisten Rezepte sind einfach aufgebaut und lassen sich gut anpassen. Wenn du gerne mit Fruchtsäften, frischem Obst, Sirup, Milch, Joghurt, Tee oder Limonade arbeitest, wirst du viele passende Ideen finden.

Dieses Buch soll dir helfen, dein Gerät besser kennenzulernen, sicherer mit Zutaten umzugehen und eigene Lieblingsdrinks zu entwickeln.

Was du mit dem Ninja Slushi alles zubereiten kannst

Mit dem Ninja Slushi kannst du viele verschiedene Frozen Drinks herstellen. Dazu gehören klassische Slushies mit Fruchtsaft, alkoholfreie Mocktails, Frozen Limonaden, cremige Milchshakes, Frappés und fruchtige Frozen-Juice-Getränke.

Besonders schön ist die Vielfalt. Aus Orangensaft wird ein einfacher Frozen Juice. Aus Erdbeeren, Limette und etwas Süße entsteht ein alkoholfreier Daiquiri-Stil. Aus Milch, Banane und Kakao wird ein cremiger Dessertdrink. Und aus Zitrone, Minze und Apfelsaft entsteht ein erfrischender Sommerdrink, der auch bei Gästen gut ankommt. Du kannst Rezepte fruchtig, cremig, spritzig, mild oder etwas intensiver gestalten.

Genau das macht alkoholfreie Frozen Drinks so familienfreundlich: Sie lassen sich leicht an Geschmack, Alter und Anlass anpassen.



Wichtiger Hinweis zu Zucker, Konsistenz und Gelingen

Bei Frozen Drinks spielt Zucker eine wichtige Rolle. Er sorgt nicht nur für Süße, sondern beeinflusst auch die Konsistenz. Ein Drink mit zu wenig Zucker kann zu fest werden oder nicht die gewünschte Slush-Struktur bekommen. Ein Drink mit zu viel Wasser kann dagegen dünn bleiben oder weniger cremig wirken.

Deshalb findest du in diesem Buch Rezepte mit ausgewogener Flüssigkeitsmenge, Fruchtanteil und Süße. Du kannst die Süße natürlich anpassen, solltest dabei aber vorsichtig sein. Besonders bei zuckerfreien Alternativen oder stark verdünnten Säften kann sich die Konsistenz verändern.

Am besten hältst du dich beim ersten Ausprobieren an die Mengenangaben. Danach kannst du Schritt für Schritt variieren: etwas mehr Saft, etwas mehr Frucht, etwas mehr Säure oder eine mildere Süße.

So lernst du schnell, welche Kombinationen gut funktionieren und wie du deine eigenen Lieblingsdrinks entwickelst.



Kapitel 1: Der Ninja Slushi einfach erklärt

Was ist der Ninja Slushi?

Der Ninja Slushi ist ein Küchengerät für gefrorene Getränke. Anders als ein normaler Mixer zerkleinert er nicht einfach Eiswürfel, sondern kühlt und rührt die Getränkemischung so lange, bis eine slushige, halbgefrorene Konsistenz entsteht.

Das Ergebnis erinnert an Slush-Eis, Frozen Limonade, cremige Eiskaffee-Getränke, Milchshakes oder alkoholfreie Frozen Cocktails. Der Vorteil: Du brauchst nicht ständig Eiswürfel nachzufüllen oder mit einem starken Mixer zu arbeiten. Die Mischung wird direkt im Gerät verarbeitet. Für Familien ist das besonders praktisch. Du kannst größere Mengen vorbereiten und verschiedene Geschmacksrichtungen ausprobieren. Ob fruchtig, cremig oder erfrischend sauer: Mit den passenden Zutaten entstehen Getränke, die wie aus einer kleinen Sommerbar wirken.

Die wichtigsten Programme im Überblick

Der Ninja Slushi bietet verschiedene Programme für unterschiedliche Getränkearten. Je nach Modell können die Bezeichnungen leicht variieren, aber die Grundidee bleibt ähnlich: Jedes Programm ist auf eine bestimmte Konsistenz ausgelegt.

Slush eignet sich für klassische Slushies auf Basis von Saft, Sirup, Limonade oder Fruchtmischungen. Das Ergebnis ist erfrischend, leicht körnig und halbgefroren.

Frozen Juice ist ideal für fruchtige Saftgetränke. Hier stehen einfache Zutaten wie Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Kirschsafte oder Multivitaminsaft im Mittelpunkt.

Frappé ist für cremigere Getränke gedacht, zum Beispiel mit Milch, Kaffee-Alternative, Kakao, Vanille, Karamell oder Gewürzen.

Milkshake passt für milchige und dessertartige Getränke. Hier kannst du Milch, Joghurt, Sahne, Banane, Beeren oder Schokolade verwenden.

Frozen Cocktail kann auch alkoholfrei genutzt werden. In diesem Buch verwenden wir dieses Programm für Mocktails, also Getränke im Cocktail-Stil, aber komplett ohne Alkohol.

Slush, Frozen Juice, Frappé, Milkshake und alkoholfreier Frozen Cocktail

Jede Getränkeart hat ihren eigenen Charakter.

Ein **Slush** ist leicht, kalt und besonders erfrischend. Er passt gut zu heißen Tagen, Kindergeburtstagen und einfachen Fruchtkombinationen. Beliebte Zutaten sind Apfelsaft, Kirschsafte, Erdbeeren, Wassermelone, Mango oder Zitrone.

Ein **Frozen Juice** ist noch einfacher. Du nimmst Saft oder eine Saftmischung und verwandelst sie in ein gefrorenes Getränk. Das ist perfekt, wenn es schnell gehen soll.

Ein **Frappé** ist cremiger und etwas reichhaltiger. Er kann mit Milch, Kakao, Vanille, Karamell oder Chai-Gewürzen zubereitet werden. Auch Eiskaffee-Varianten ohne Alkohol passen in diese Kategorie.

Ein **Milkshake** ist eher ein Dessertdrink. Er schmeckt besonders gut mit Banane, Erdbeeren, Schokolade, Vanille, Joghurt oder Kokosmilch.

Ein **alkoholfreier Frozen Cocktail** ist eine familienfreundliche Alternative zu klassischen Cocktails. Statt Alkohol kommen Fruchtsäfte, Kräuter, Limette, Sirup, Tee oder Limonade zum Einsatz. So entstehen Drinks wie Virgin Mojito Slush, Mango Colada oder alkoholfreier Strawberry Daiquiri.

Welche Zutaten gut funktionieren

Gut geeignet sind Zutaten, die Geschmack, Süße und Flüssigkeit miteinander verbinden. Dazu gehören Fruchtsäfte, Nektare, Limonaden, Sirupe, Milch, pflanzliche Drinks, Joghurt, Tee, Kaffee-Alternative, frisches Obst und Kräuter.

Besonders einfach funktionieren klare oder leicht dickflüssige Säfte wie Apfel-, Kirsch-, Trauben-, Orangen- oder Mangosaft. Auch Limonaden lassen sich gut verwenden, wenn sie genug Zucker enthalten.

Frisches Obst sorgt für natürlichen Geschmack, kann aber die Konsistenz verändern. Sehr wasserreiche Früchte wie Wassermelone machen den Drink leichter. Bananen, Mango oder Pfirsich machen ihn cremiger. Beeren bringen Farbe und Frische, können aber kleine Kerne enthalten.

Kräuter wie Minze, Basilikum, Rosmarin oder Zitronenmelisse geben alkoholfreien Drinks einen besonderen Geschmack. Sie sollten aber sparsam eingesetzt werden, damit sie nicht zu dominant werden.

Warum Zucker für die Konsistenz wichtig ist

Zucker ist bei Slushies nicht nur für den Geschmack da. Er beeinflusst auch, wie die Flüssigkeit gefriert. Eine Mischung ganz ohne Zucker kann zu hart werden oder keine schöne Slush-Struktur bilden.

Das bedeutet nicht, dass jeder Drink extrem süß sein muss. Aber eine gewisse Menge Zucker aus Saft, Obst, Sirup oder Limonade hilft dabei, die richtige Konsistenz zu erreichen.

Wenn du Zucker stark reduzierst oder nur Wasser mit Aroma verwendest, kann das Ergebnis anders werden als erwartet. Der Drink kann zu fest, zu eisig oder ungleichmäßig werden.

Deshalb gilt: Erst das Rezept wie angegeben zubereiten, dann vorsichtig anpassen. So bekommst du ein Gefühl dafür, welche Mengen gut funktionieren.

So vermeidest du zu feste oder zu flüssige Drinks

Wenn ein Drink zu fest wird, liegt es oft an zu wenig Zucker, zu wenig Flüssigkeit oder zu vielen festen Zutaten. In diesem Fall kannst du etwas Saft, Limonade oder Milch hinzufügen und die Mischung weiter verarbeiten lassen.

Wenn ein Drink zu flüssig bleibt, enthält er vielleicht zu viel Wasser oder zu wenig Zucker. Auch sehr leichte Saftschorlen können problematisch sein. Dann hilft es, einen etwas süßeren Saft, Sirup oder mehr Fruchtpüree zu verwenden.

Bei cremigen Rezepten solltest du darauf achten, dass Milch, Joghurt oder Sahne nicht zu dickflüssig dosiert werden. Zu viel Joghurt kann den Drink schwer machen, zu viel Milch kann ihn dünner wirken lassen.

Die beste Konsistenz entsteht, wenn Süße, Flüssigkeit und Fruchtanteil gut zusammenpassen.

Die richtige Menge für Familien und Gäste

Für den Alltag reicht oft eine kleinere Menge, besonders wenn du nur zwei bis drei Portionen zubereiten möchtest. Für Familienfeiern, Kindergeburtstage oder Grillabende lohnt es sich, größere Mengen vorzubereiten.

Praktisch ist es, eine Grundmischung vorzubereiten und später frisch im Gerät zu verarbeiten. So kannst du verschiedene Sorten anbieten, ohne alles gleichzeitig machen zu müssen.

Für Kinder eignen sich milde Sorten wie Erdbeer-Banane, Apfel-Kirsch, Orange-Mango oder Wassermelone. Für Erwachsene dürfen es auch frischere Kombinationen sein, zum Beispiel Limette-Minze, Grapefruit-Honig, Mango-Ingwer oder Beeren-Basilikum.

Wenn Gäste kommen, plane lieber zwei Sorten: eine süße, einfache Variante und eine etwas besondere Mocktail-Variante. So ist fast immer für jeden etwas dabei.

Tipps zum Vorbereiten, Servieren und Reinigen

Bereite Zutaten möglichst gut gekühlt vor. Kalte Flüssigkeiten helfen dabei, schneller eine schöne Frozen-Konsistenz zu erreichen.

Schneide Obst klein oder püriere es vorher, wenn du eine besonders gleichmäßige Textur möchtest. Bei Beeren kannst du die Mischung bei Bedarf durch ein Sieb streichen, damit keine Kerne im Getränk bleiben.

Serviere Frozen Drinks direkt nach der Zubereitung. Dann ist die Konsistenz am schönsten. Wenn ein Drink länger steht, kann er flüssiger werden. Das ist normal.

Für eine schöne Optik kannst du Gläser mit Obststücken, Minze, Zitronenscheiben oder bunten Trinkhalmen dekorieren. Bei Kindern kommen farbige Früchte besonders gut an.

Nach der Zubereitung solltest du das Gerät zeitnah reinigen, damit Fruchtreste, Milchprodukte oder Sirup nicht antrocknen. Besonders bei cremigen Rezepten lohnt es sich, direkt nach dem Servieren sauberzumachen.

So bleibt dein Ninja Slushi einsatzbereit für den nächsten Drink — ob für den Familiennachmittag, die Gartenparty oder einfach einen kleinen Erfrischungsmoment zwischendurch.

Kapitel 2: Grundrezepte & Basiswissen

Bevor es mit kreativen Mocktails, cremigen Shakes und besonderen Sommerdrinks weitergeht, lohnt sich ein Blick auf einfache Grundrezepte. Sie zeigen dir, wie der Ninja Slushi mit verschiedenen Zutaten arbeitet und welche Mischungen besonders gut gelingen.

Die Rezepte in diesem Kapitel sind bewusst einfach gehalten. Du kannst sie später abwandeln, mit anderen Früchten kombinieren oder nach Geschmack etwas süßer, säuerlicher oder cremiger machen.

Wichtig ist: Für eine gute Slush-Konsistenz braucht die Mischung genug Geschmack, Flüssigkeit und eine gewisse Süße. Zucker, Fruchtsaft oder Sirup helfen dabei, dass der Drink nicht zu hart gefriert.

Alle Rezepte sind alkoholfrei und für die ganze Familie geeignet.

1. KLASSISCHER ZITRONEN- SLUSH

Ein frischer, einfacher Slush mit angenehmer Säure.
Perfekt für heiße Tage.



PORTIONEN
ca. 4 Gläser



ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 10 Minuten
Vorbereitung
+ Gerätezeit



PROGRAMM
SLUSH



ZUTATEN

- 700 ml kaltes Wasser
- 120 ml Zitronensaft, frisch gepresst oder Direktsaft
- 100–120 g Zucker
- 1 TL Zitronenabrieb, optional
- 1 Prise Salz



TIPP





Wenn du den Slush milder möchtest, nimm etwas weniger Zitronensaft.

Für eine intensivere Variante kannst du einen Teil des Wassers durch Apfelsaft ersetzen.

ZUBEREITUNG

- 1 Wasser, Zitronensaft, Zucker und Salz in einem Krug gut verrühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.
- 2 Nach Wunsch etwas Zitronenabrieb hinzufügen.
- 3 Die Mischung in den Ninja Slushi geben.
- 4 Das Programm **SLUSH** starten.
- 5 Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, direkt servieren.

NÄHRWERTE PRO PORTION CA.

 KALORIEN	115 kcal
 KOHLENHYDRATE	29 g
 ZUCKER	28 g
 EIWEIß	0 g
 FETT	0 g

2. ORANGEN-SLUSH

Fruchtig, mild und sonnig im Geschmack. Ein Klassiker für Kinder und Erwachsene.



PORTIONEN
ca. 4 Gläser



ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 5 Minuten
Vorbereitung +
Gerätezeit



PROGRAMM
Frozen Juice
oder Slush



ZUTATEN

- 800 ml Orangensaft
- 100 ml Wasser
- 1–2 EL Zitronensaft
- 1–2 EL Zucker oder heller Sirup, nach Bedarf








TIPP

Orangensaft mit Fruchtfleisch macht den Slush etwas kräftiger. Für eine feinere Konsistenz eignet sich klarer Orangensaft besser.

ZUBEREITUNG

- 1 Orangensaft, Wasser und Zitronensaft vermischen.
- 2 Abschmecken und bei Bedarf etwas Zucker oder Sirup einrühren.
- 3 Die Mischung in den Ninja Slushi füllen.
- 4 Das Programm **Frozen Juice** oder **Slush** starten.
- 5 Gut gekühlt servieren.

NÄHRWERTE PRO PORTION CA.

 KALORIEN	105 kcal
 KOHLENHYDRATE	24 g
 ZUCKER	22 g
 EIWEIß	1 g
 FETT	0 g

3. APFEL-SLUSH

Mild, unkompliziert und angenehm süß. Dieser Slush ist ein gutes Grundrezept für viele weitere Kombinationen.



PORTIONEN
ca. 4 Gläser



ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 5 Minuten
Vorbereitung +
Gerätezeit



PROGRAMM
Frozen Juice



ZUTATEN

- 900 ml Apfelsaft
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Prise Zimt, optional
- 1–2 EL Zucker oder Ahornsirup, nur bei Bedarf



TIPP

Dieser Slush passt sehr gut als Basis für Apfel-Kirsch, Apfel-Minze oder Apfel-Holunder.

ZUBEREITUNG

- 1 Apfelsaft mit Zitronensaft verrühren.
- 2 Optional eine kleine Prise Zimt hinzufügen.
- 3 Abschmecken. Wenn der Apfelsaft sehr mild ist, etwas Zucker oder Ahornsirup einrühren.
- 4 In den Ninja Slushi geben.
- 5 Das Programm **Frozen Juice** starten.
- 6 Direkt servieren.

NÄHRWERTE PRO PORTION CA.

 KALORIEN	105 kcal
 KOHLENHYDRATE	25 g
 ZUCKER	24 g
 EIWEIß	0 g
 FETT	0 g

4. TRAUBEN-SLUSH

Süß, aromatisch und besonders einfach, weil Traubensaft von Natur aus viel Geschmack mitbringt.



PORTIONEN
ca. 4 Gläser



ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 5 Minuten
Vorbereitung +
Gerätezeit



PROGRAMM
Frozen Juice
oder Slush



ZUTATEN

- 800 ml heller oder roter Traubensaft
- 100 ml Wasser
- 1 EL Zitronensaft
- 4–6 Minzblätter, optional



TIPP

Roter Traubensaft ergibt einen kräftigeren Geschmack. Heller Traubensaft wirkt milder und passt gut für Kinder.

ZUBEREITUNG

- 1 Traubensaft, Wasser und Zitronensaft vermischen.
- 2 Minze nach Wunsch leicht andrücken und kurz in der Mischung ziehen lassen.
- 3 Minze entfernen, damit der Geschmack nicht zu stark wird.
- 4 Die Mischung in den Ninja Slushi füllen.
- 5 Das Programm **Frozen Juice** oder **Slush** starten.
- 6 Kalt servieren.

NÄHRWERTE PRO PORTION CA.

KALORIEN	125 kcal
KOHLENHYDRATE	30 g
ZUCKER	29 g
EIWEIß	0 g
FETT	0 g

5. KIRSCH-SLUSH

Kräftig, fruchtig und leicht säuerlich. Ein toller Basis-Slush für Familienfeiern.



PORTIONEN
ca. 4 Gläser



ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 5 Minuten
Vorbereitung +
Gerätezeit



PROGRAMM
Slush



ZUTATEN

- 750 ml Kirschsafft oder Sauerkirschnektar
- 150 ml Wasser
- 1–2 EL Zitronensaft
- 1–2 EL Zucker oder Sirup, nach Bedarf








TIPP

Für eine besondere Note kannst du eine kleine Prise Vanille hinzufügen. Das macht den Kirschgeschmack weicher.

ZUBEREITUNG

- 1 Kirschsafft mit Wasser und Zitronensaft verrühren.
- 2 Abschmecken. Sauerkirschsafft braucht oft etwas zusätzliche Süße.
- 3 Zucker oder Sirup gut einrühren, falls nötig.
- 4 Die Mischung in den Ninja Slushi geben.
- 5 Das Programm **Slush** starten.
- 6 In Gläser füllen und direkt genießen.

NÄHRWERTE PRO PORTION CA.

 KALORIEN	120 kcal
 KOHLENHYDRATE	29 g
 ZUCKER	28 g
 EIWEIß	0 g
 FETT	0 g