Ninja SLUSHi Twist

# Das ultimative Slushie-Rezeptbuch XXL

*Über 100 coole, einfache und alkoholfreie Frozen-Drink-Rezepte für Teenager und die ganze Familie – fruchtige Slushies, cremige Milchshakes, bunte Twist-Kreationen und kreative Partygetränke für jeden Anlass*

**MARKENHINWEIS**

Ninja, SLUSHi und Ninja SLUSHi Twist sind Marken beziehungsweise Produktbezeichnungen ihrer jeweiligen Rechteinhaber.

Dieses Buch ist ein unabhängiges, inoffizielles Rezeptbuch. Es wurde weder von SharkNinja entwickelt, herausgegeben, gesponsert oder autorisiert, noch besteht eine geschäftliche Verbindung zum Hersteller.

Die Verwendung der Markennamen dient ausschließlich der Beschreibung der Gerätekompatibilität und der Orientierung der Leserinnen und Leser. Alle Markenrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern.

# Inhalt

**Teil 1 – Willkommen in der bunten SLUSHi-Welt** 4
Vorwort – Eiskalter Genuss für die ganze Familie 5
Kapitel 1 – Deine Ninja SLUSHi Twist kennenlernen 9
Kapitel 2 – Grundlagen für perfekte Frozen Drinks 21

**Teil 2 – Die 150 alkoholfreien SLUSHi-Rezepte** 33
Kapitel 3 – Fruchtige Slushie-Klassiker (Rezepte 1–20) 34
Kapitel 4 – Erfrischende Limonaden & Frozen Lemonades (Rezepte 21–35) 45
Kapitel 5 – Cremige Milchshakes & Frozen Milk Drinks (Rezepte 36–53) 54
Kapitel 6 – Bunte Twist-Kreationen mit zwei Geschmacksrichtungen (Rezepte 54–73) 64
Kapitel 7 – Coole Teenager-Drinks & Trend-Kreationen (Rezepte 74–87) 75
Kapitel 8 – Alkoholfreie Mocktails & Frozen Party-Cocktails (Rezepte 88–107) 83
Kapitel 9 – Frozen Frappés & Café-Style-Drinks (Rezepte 108–122) 94
Kapitel 10 – Frozen Desserts & süße Lieblingsdrinks (Rezepte 123–137) 103
Kapitel 11 – Familienfeste, Geburtstage & besondere Anlässe (Rezepte 138–147) 112

**Teil 3 – Bonus: Noch mehr Spaß mit deiner Ninja SLUSHi Twist** 118
Bonus 1 – Der große SLUSHi-Zubereitungsratgeber 120
Bonus 2 – Der 14-Tage-Frozen-Drink-Genussplan 125
Bonus 3 – Einkaufslisten für 14 Tage 128
Bonus 4 – Die große Twist-Kombinationstabelle 131
Bonus 5 – Die perfekte SLUSHi-Party organisieren 135
Bonus 6 – Tipps für kreative und abwechslungsreiche Frozen Drinks 139
Schlusswort – Dein Twist, dein Geschmack, dein eiskalter Genuss! 144

TEIL 1

# Willkommen in der bunten SLUSHi-Welt

# Vorwort – Eiskalter Genuss für die ganze Familie



Stell dir vor, draußen scheint die Sonne, die Temperaturen steigen und du hast Lust auf etwas richtig Erfrischendes. Vielleicht möchtest du einen fruchtigen Erdbeer-Slushie genießen, einen cremigen Schokoladen-Milchshake ausprobieren oder deine Familie mit einem außergewöhnlichen Frozen Drink überraschen. Und das Beste daran? Du kannst deine Lieblingsgetränke ganz einfach selbst zubereiten!

Willkommen in der bunten Welt der Ninja SLUSHi Twist – einer Welt voller fruchtiger Erfrischungen, cremiger Köstlichkeiten und kreativer Geschmackskombinationen.

Mit diesem Rezeptbuch entdeckst du, wie vielseitig alkoholfreie Frozen Drinks sein können. Ob für einen entspannten Nachmittag, eine Geburtstagsparty, einen gemütlichen Filmabend oder als kleine Abkühlung zwischendurch – hier findest du für nahezu jede Gelegenheit das passende Getränk.

## 150 Rezepte – 150 Möglichkeiten für eiskalten Genuss

Dieses Buch bietet dir 150 abwechslungsreiche, alkoholfreie Rezepte, die sowohl Teenager als auch Erwachsene begeistern können.

Freu dich auf fruchtige Slushies mit Erdbeeren, Mango, Himbeeren und exotischen Früchten. Entdecke cremige Milchshakes mit Vanille, Schokolade und Karamell oder verwandle klassische Limonaden in erfrischende Frozen Lemonades.

Du möchtest etwas Besonderes ausprobieren? Dann wirst du die bunten Twist-Kreationen lieben!

Durch die Kombination zweier verschiedener Geschmacksrichtungen entstehen spannende Getränkeduos, die nicht nur köstlich schmecken, sondern auch optisch beeindrucken. Wie wäre es beispielsweise mit einem Erdbeer-Vanille-Twist, einem Mango-Himbeer-Sunset oder einer Kombination aus Schokolade und Banane?

Auch für Teenager gibt es jede Menge kreative Ideen: farbenfrohe Party-Slushies, trendige Frozen Drinks und außergewöhnliche Geschmackskombinationen, die sich hervorragend für Geburtstage und gemeinsame Nachmittage eignen.

Und weil bei diesem Buch die ganze Familie im Mittelpunkt steht, sind alle 150 Rezepte alkoholfrei.

## Einfach zubereiten, kreativ genießen



Du musst kein Getränkeprofi sein, um leckere Frozen Drinks selbst herzustellen.

Die Rezepte sind so gestaltet, dass auch Anfänger sie gut nachvollziehen können. Klare Zutatenlisten, verständliche Zubereitungsschritte und praktische Tipps begleiten dich von deinem ersten klassischen Slushie bis zu ausgefallenen Twist-Kreationen.

Viele Getränke lassen sich mit wenigen, leicht erhältlichen Zutaten vorbereiten. Dabei kannst du selbst entscheiden, welche Früchte, Milchsorten oder Aromen du bevorzugst.

Ein wichtiger Bestandteil ist die richtige Mischung der Zutaten. Denn anders als bei einem herkömmlichen Mixer kommt es bei der SLUSHi-Zubereitung darauf an, dass Flüssigkeitsmenge, Zuckergehalt und Zusammensetzung zum jeweiligen Gerät passen.

Dieses Buch zeigt dir deshalb nicht nur kreative Rezepte, sondern vermittelt auch wichtige Grundlagen für eine gelungene Konsistenz.

Die Vorbereitung der Zutaten ist bei vielen Rezepten schnell erledigt. Bis dein Getränk die gewünschte gefrorene Konsistenz erreicht, benötigt das Gerät allerdings zusätzliche Zeit.

## Doppelte Geschmacksvielfalt mit der Twist-Funktion



Eine besondere Rolle spielen in diesem Buch die zweifarbigen Twist-Rezepte.

Statt dich immer nur für eine Geschmacksrichtung zu entscheiden, kannst du zwei unterschiedliche Getränkekreationen vorbereiten und miteinander kombinieren.

So entstehen beispielsweise fruchtig-cremige Mischungen, erfrischende Fruchtduos oder bunte Partygetränke mit einem besonderen Aussehen.

Dabei geht es nicht nur um schöne Farben, sondern vor allem um harmonische Geschmackskombinationen.

Süße Erdbeeren treffen auf sanfte Vanille, tropische Mango verbindet sich mit leicht säuerlichen Himbeeren und kräftige Schokolade wird mit cremiger Banane kombiniert.

Mit etwas Experimentierfreude kannst du später sogar deine ganz persönlichen Lieblings-Twists entwickeln.

## Gemeinsam genießen macht doppelt Spaß

Frozen Drinks sind mehr als nur kühle Getränke. Sie können auch ein kleines gemeinsames Erlebnis sein.

Vielleicht probierst du mit deinen Kindern neue Fruchtkombinationen aus, bereitest mit Freunden eine alkoholfreie Slushie-Bar für den nächsten Geburtstag vor oder gestaltest mit deinen Teenagern einen kreativen Getränkeabend.

Jeder darf seine Lieblingsgeschmacksrichtung auswählen, verschiedene Kombinationen testen und neue Ideen entwickeln.

Besonders schön ist, dass du viele Getränke an unterschiedliche Vorlieben anpassen kannst. Während die einen fruchtige und leichte Varianten bevorzugen, mögen andere lieber cremige Milchshakes oder süße Dessertdrinks.

Für jüngere Familienmitglieder findest du außerdem zahlreiche koffeinfreie Möglichkeiten.

So wird aus einer einfachen Erfrischung schnell ein gemeinsamer Genussmoment.

## Mehr als nur ein Rezeptbuch

Neben den 150 Rezepten erwarten dich praktische Extras, die dir die Getränkezubereitung erleichtern.

Du erfährst, worauf du beim Befüllen und Bedienen deiner Ninja SLUSHi Twist achten solltest, wie du passende Zutaten auswählst und welche Geschmacksrichtungen besonders gut zusammenpassen.

Zusätzlich findest du einen 14-Tage-Genussplan, passende Einkaufslisten, kreative Twist-Kombinationen und hilfreiche Ideen für eine gelungene Frozen-Drink-Party.

Ob du jeden Tag etwas Neues ausprobieren möchtest oder einfach nach einem neuen Lieblingsgetränk suchst – dieses Buch soll dich inspirieren und dir viele neue Möglichkeiten zeigen.

## Dein SLUSHi-Abenteuer beginnt jetzt!

Vielleicht startest du mit einem klassischen Erdbeer-Slushie. Vielleicht reizt dich ein cremiger Cookies-&-Cream-Milchshake oder ein leuchtend bunter Rainbow-Twist.

Ganz gleich, für welches Rezept du dich entscheidest: Das Wichtigste ist die Freude am Ausprobieren.

Du brauchst dafür weder komplizierte Zutaten noch besondere Vorkenntnisse. Ein wenig Neugier, passende Zutaten und Lust auf kreative Geschmackserlebnisse reichen aus.

Also such dir dein erstes Lieblingsrezept aus, bereite deine Zutaten vor und entdecke die bunte Vielfalt selbst gemachter Frozen Drinks.

Ich wünsche dir viel Freude beim Zubereiten, Experimentieren und gemeinsamen Genießen.

Auf 150 coole Rezepte, unzählige kreative Kombinationen und viele eiskalte Genussmomente mit deiner Familie!

KAPITEL 1

# Deine Ninja SLUSHi Twist kennenlernen




Mit der Ninja SLUSHi Twist wird die Zubereitung erfrischender Frozen Drinks zu einem kreativen Erlebnis. Ob fruchtige Slushies, cremige Milchshakes, eisgekühlte Limonaden oder farbenfrohe Twist-Kreationen – dieses Gerät eröffnet dir viele Möglichkeiten, deine Lieblingsgetränke selbst zuzubereiten.

Das Besondere daran ist die Kombination aus automatischer Kühlung, zwei getrennten Getränkebehältern und der Möglichkeit, verschiedene Geschmacksrichtungen miteinander zu verbinden.

Du benötigst dafür keine tiefgefrorenen Eiswürfel und musst die Getränke auch nicht vorher im Gefrierfach vorbereiten. Die Maschine kühlt geeignete Flüssigkeiten selbstständig herunter und verarbeitet sie zu einer erfrischenden, halbgefrorenen Konsistenz.

Bevor du mit den 150 Rezepten dieses Buches startest, lernst du in diesem Kapitel die wichtigsten Funktionen, Zutaten und Grundlagen kennen. So kannst du deine Getränke sicher zubereiten, typische Anfängerfehler vermeiden und die Möglichkeiten deiner Ninja SLUSHi Twist optimal nutzen.

### Was macht die Ninja SLUSHi Twist so besonders?

Die Ninja SLUSHi Twist unterscheidet sich von vielen herkömmlichen Slushie-Maschinen durch ihre zwei getrennt arbeitenden Getränkebehälter.

Während du in einem Behälter beispielsweise einen fruchtigen Erdbeer-Slushie zubereitest, kann im zweiten gleichzeitig eine cremige Vanillekreation entstehen. Beide Getränke lassen sich anschließend einzeln genießen oder beim Ausschenken miteinander kombinieren.

Besonders praktisch ist die integrierte Kühltechnologie. Anders als bei einem normalen Standmixer musst du keine Eiswürfel hinzufügen, um die typische Slushie-Konsistenz zu erreichen.

Die Maschine kühlt die Flüssigkeiten ab und hält sie durch kontinuierliches Bewegen in einer geeigneten Konsistenz.

Zu den wichtigsten Besonderheiten gehören:

- Zwei unabhängig nutzbare Getränkebehälter für unterschiedliche Geschmacksrichtungen
- Automatische Kühlung ohne vorheriges Einfrieren der Getränke
- Dual-SlushAssist zur Unterstützung bei der Zubereitung
- Manuell einstellbare Temperaturstufen für unterschiedliche Konsistenzen
- Möglichkeit, zwei Getränke einzeln oder gemeinsam auszuschenken
- Twist-Funktion für attraktive zweifarbige Getränkekreationen
- Integrierter Spülzyklus zur Erleichterung der Reinigung

Damit eignet sich die Ninja SLUSHi Twist besonders für Familien, gemeinsame Nachmittage, Geburtstagsfeiern und kreative alkoholfreie Getränkekombinationen.

### Zwei Getränkebehälter – doppelte Geschmacksvielfalt

Einer der größten Vorteile ist die Möglichkeit, zwei unterschiedliche Getränke gleichzeitig zuzubereiten.

Die beiden Behälter können unabhängig voneinander arbeiten. Dadurch musst du nicht warten, bis die erste Geschmacksrichtung fertig ist, bevor du mit der zweiten beginnen kannst.

**Ein Beispiel:**

Im ersten Behälter bereitest du einen Erdbeer-Slushie zu. Im zweiten entsteht ein cremiger Vanille-Frozen-Drink.

Anschließend hast du verschiedene Möglichkeiten: Du kannst beide Getränke separat servieren, abwechselnd in ein Glas füllen oder miteinander kombinieren.

Besonders beliebt sind Geschmacksrichtungen, die sich gegenseitig ergänzen.

| Behälter 1 | Behälter 2 | Geschmackserlebnis |
|---|---|---|
| Erdbeere | Vanille | Fruchtig und cremig |
| Mango | Himbeere | Tropisch und leicht säuerlich |
| Schokolade | Banane | Süß und schokoladig |
| Wassermelone | Limette | Frisch und sommerlich |
| Ananas | Kokos | Exotisch und cremig |
| Kirsche | Vanille | Fruchtig und mild |
| Blaubeere | Zitrone | Beerig und erfrischend |
| Pfirsich | Maracuja | Süß und tropisch |

Achte darauf, dass beide Getränkemischungen für die Slushie-Zubereitung geeignet sind. Insbesondere Zuckergehalt, Flüssigkeitsmenge und Konsistenz spielen eine wichtige Rolle.

> **MEIN TIPP:** Beginne mit zwei einfachen Fruchtmischungen. Wenn du ein Gefühl für die Zubereitung entwickelt hast, kannst du dich an cremige und mehrfarbige Kombinationen wagen.

## So funktioniert die Twist-Technologie

Die Twist-Technologie macht aus zwei einzelnen Getränken eine gemeinsame Kreation.

Dafür bereitest du zunächst zwei unterschiedliche Frozen Drinks in den getrennten Behältern zu.

Sobald beide Getränke ihre gewünschte Konsistenz erreicht haben, kannst du sie über die Ausgießer gleichzeitig in ein Glas geben.

Die drehbare Servierplattform hilft dabei, ein attraktives spiralförmiges Muster zu erzeugen. Je nach Ausgießer, Getränkekonsistenz und Bedienung entstehen unterschiedliche Farbverläufe.

So wird beispielsweise aus einem roten Erdbeer-Slushie und einem hellen Vanille-Frozen-Drink ein zweifarbiges Getränk.

### So gelingt dein erster Twist

1. Bereite zwei passende, ausreichend flüssige Getränkemischungen vor.
2. Fülle jede Mischung in den vorgesehenen Behälter und beachte die Füllstandsmarkierungen.
3. Starte die passende Zubereitung für beide Getränke.
4. Lass die Maschine arbeiten, bis beide Getränke ihre gewünschte Konsistenz erreicht haben.
5. Stelle ein geeignetes Glas auf die Servierplattform.
6. Gib beide Getränke über die vorgesehenen Ausgießer möglichst gleichmäßig aus.
7. Nutze die Drehfunktion, um ein spiralförmiges Muster entstehen zu lassen.
8. Serviere deinen Twist direkt nach der Zubereitung.

Für ein besonders schönes Ergebnis sollten die beiden Getränke eine ähnliche Konsistenz haben.

Ist eine Mischung deutlich flüssiger als die andere, können sich die Farben zu schnell miteinander verbinden. Sind beide Getränke dagegen sehr fest, lassen sie sich möglicherweise nicht gleichmäßig ausgießen.

Die Twist-Funktion verändert also nicht die Zutaten selbst, sondern unterstützt dich dabei, zwei vorbereitete Getränkesorten ansprechend miteinander zu kombinieren.

> **MEIN TIPP:** Verwende für deine ersten Twist-Kreationen möglichst kontrastreiche Farben. Erdbeere und Vanille, Mango und Himbeere oder Blaubeere und Kokos ergeben besonders schöne Farbkombinationen.

## Die wichtigsten Funktionen und Einstellungen

Damit deine Frozen Drinks gelingen, solltest du die wichtigsten Bedienelemente deiner Ninja SLUSHi Twist kennen.

Das Gerät verfügt über eine automatische Zubereitungsunterstützung und eine manuelle Temperaturregelung.

### Dual-SlushAssist – automatische Unterstützung

Die Dual-SlushAssist-Technologie unterstützt dich dabei, für beide Getränkebehälter passende Einstellungen zu finden.

Das System analysiert die eingefüllten Getränkemischungen und passt die Kühlung der Behälter individuell an. Bei Bedarf zeigt das Gerät Hinweise an, beispielsweise wenn einer Mischung Zucker oder Wasser hinzugefügt werden muss.

Das ist besonders praktisch, wenn du zwei unterschiedliche Getränke gleichzeitig zubereitest.

### Manuelle Temperaturregelung

Neben der automatischen Unterstützung stehen 14 manuelle Temperaturstufen zur Verfügung.

Damit kannst du beeinflussen, wie fest oder flüssig dein Frozen Drink werden soll.

| Gewünschtes Ergebnis | Empfehlung |
|---|---|
| Weicher, gut trinkbarer Slushie | Weniger starke Kühlung |
| Klassischer Slushie | Mittlere, geeignete Konsistenz |
| Festerer Frozen Drink | Stärkere Kühlung |
| Cremiger Milchshake | Konsistenz schrittweise anpassen |
| Zweifarbiger Twist | Beide Getränke möglichst ähnlich fest zubereiten |

Die passende Einstellung hängt unter anderem von Zuckergehalt, Fettgehalt, Menge und Ausgangstemperatur ab.

### Wie lange dauert die Zubereitung?

Die Ninja SLUSHi Twist kann geeignete Getränkemischungen unter günstigen Bedingungen bereits nach etwa 15 Minuten in Slush verwandeln. Je nach Zutaten, Füllmenge und Ausgangstemperatur kann die Zubereitung aber auch 15 bis 60 Minuten dauern.

> **MEIN TIPP:** Plane für deine erste Zubereitung ausreichend Zeit ein und richte dich nach der tatsächlichen Konsistenz statt ausschließlich nach der Uhr.

### Das richtige Befüllen der beiden Behälter

Die richtige Füllmenge ist eine wichtige Voraussetzung für ein gleichmäßiges Ergebnis.

Bei der Ninja SLUSHi Twist beträgt das angegebene maximale Getränkevolumen bis zu 1.420 ml pro Behälter. Beachte unabhängig davon immer die Füllstandsmarkierungen deines konkreten Geräts.

### Schritt für Schritt zum richtigen Befüllen

1. Stelle die Maschine auf eine stabile, ebene Arbeitsfläche.
2. Kontrolliere, ob alle Behälter und Ausgießer korrekt eingesetzt sind.
3. Bereite deine Getränkemischung in einem separaten Gefäß vor.
4. Verrühre alle Zutaten gründlich, sodass sich Zucker oder Sirup vollständig verteilt.
5. Püriere frische Früchte bei Bedarf und entferne grobe Stückchen.
6. Fülle die flüssige Mischung vorsichtig in den gewünschten Behälter.
7. Beachte dabei die Mindest- und Maximalmarkierungen.
8. Verschließe die Einfüllöffnung ordnungsgemäß.
9. Starte die gewünschte Zubereitung.

Verwende keine heißen Zutaten, Eiswürfel, gefrorenen Fruchtstücke oder andere feste Lebensmittel direkt im Getränkebehälter.

Die Maschine ist zum Kühlen und Verarbeiten geeigneter Flüssigkeiten gedacht, nicht zum Zerkleinern fester Zutaten.

> **MEIN TIPP:** Stelle Fruchtsäfte, Milch und andere geeignete Zutaten vor der Zubereitung in den Kühlschrank. Gut gekühlte Ausgangszutaten können die benötigte Zubereitungszeit verkürzen.

## Die perfekte Slushie-Konsistenz erreichen

Ein guter Slushie ist weder vollständig flüssig noch steinhart gefroren.

Seine typische Konsistenz entsteht durch zahlreiche kleine Eiskristalle, die sich gleichmäßig in der Getränkemischung verteilen.

Dadurch wird der Slushie angenehm kühl, weich und leicht körnig.

### Vier Faktoren beeinflussen die Konsistenz

#### 1. Die Zusammensetzung der Getränkemischung

Zucker, Wasser, Fruchtsaft und andere Zutaten bestimmen, wie sich die Flüssigkeit beim Abkühlen verhält.

Eine Mischung mit sehr wenig Zucker kann zu fest gefrieren. Eine zu stark gesüßte Mischung erreicht dagegen möglicherweise nicht die gewünschte Festigkeit.

#### 2. Die Ausgangstemperatur

Kalte Zutaten benötigen normalerweise weniger Zeit, um die gewünschte Temperatur zu erreichen, als ungekühlte Flüssigkeiten.

#### 3. Die Füllmenge

Auch die Menge beeinflusst die Zubereitungsdauer. Größere Mengen können länger benötigen als kleinere, sofern beide innerhalb des zulässigen Füllbereichs liegen.

#### 4. Die gewählte Temperatureinstellung

Eine stärkere Kühlung kann die Mischung fester werden lassen. Bei einer geringeren Kühlleistung bleibt sie weicher und leichter trinkbar.

### Was tun, wenn der Slushie zu flüssig bleibt?

Überprüfe zuerst, ob die Mischung ausreichend lange verarbeitet wurde.

Kontrolliere anschließend, ob die Zusammensetzung geeignet ist und ob das Gerät einen Hinweis zu Zucker oder Wasser anzeigt.

Wenn du die Temperatur manuell einstellst, verändere sie schrittweise und beobachte das Ergebnis.

### Was tun, wenn der Slushie zu fest wird?

Wähle gegebenenfalls eine weniger starke Kühlung. Dadurch kann die Konsistenz wieder weicher werden.

Verändere Rezeptmengen oder Zuckergehalt nicht wahllos, sondern orientiere dich an den Herstellerhinweisen.

Für Twist-Kreationen empfiehlt es sich, beide Mischungen möglichst gleichmäßig weich zuzubereiten.

### Welche Zutaten eignen sich für Frozen Drinks?

Die Ninja SLUSHi Twist eröffnet dir zahlreiche Möglichkeiten, verschiedene Getränke herzustellen.

Entscheidend ist, dass die Zutaten eine geeignete, möglichst gleichmäßige Flüssigkeitsmischung ergeben.

### Fruchtsäfte und Fruchtpürees

Besonders geeignet sind beispielsweise:

- Apfelsaft, Orangensaft und Traubensaft
- Mango-, Ananas- und Maracujasaft

- Erdbeer-, Himbeer- und Kirschpüree
- Wassermelonen- und Pfirsichmischungen
- Zitronen- und Limettensaft als Geschmackskomponenten

Dickflüssige Fruchtpürees sollten mit geeigneten Flüssigkeiten kombiniert und vollständig glatt püriert werden.

### Milch und cremige Zutaten

Für Milchshakes und cremige Frozen Drinks eignen sich unter anderem Milch, Kakao, geeignete Milchalternativen sowie gut verrührte Joghurt- und Vanillemischungen.

Achte darauf, dass die Mischung keine festen Stückchen enthält und die Anforderungen der Maschine erfüllt.

### Sirupe und süßende Zutaten

Fruchtsirup, Zuckersirup, Honig oder andere geeignete Süßungsmittel können Geschmack und Gefrierverhalten beeinflussen.

Nicht alle Zuckeralternativen funktionieren auf dieselbe Weise. Verwende deshalb nur Varianten, die mit dem Gerät kompatibel sind.

### Gewürze und Aromen

Vanille, Zimt, Minze und fein dosierte Fruchtaromen sorgen für zusätzliche Abwechslung.

Ganze Kräuterblätter oder größere Gewürzstücke sollten vor dem Einfüllen entfernt beziehungsweise gefiltert werden.

### Zutaten für die Dekoration

Fruchtstücke, Streusel, Kekskrümel oder andere feste Toppings kannst du nach der Zubereitung auf den fertigen Drink geben.

Sie gehören nicht direkt in das Kühlsystem des Geräts.

### Zucker, Fruchtsäfte und die richtige Gefrierkonsistenz

Zucker sorgt in einem Slushie nicht nur für einen süßen Geschmack. Er beeinflusst auch, bei welcher Temperatur die Flüssigkeit gefriert.

Das ist einer der wichtigsten Unterschiede zwischen der Slushie-Zubereitung und dem normalen Mixen eines Getränks.

### Warum ist Zucker wichtig?

Reines Wasser gefriert bei etwa 0 °C. Wird Zucker darin gelöst, sinkt der Gefrierpunkt.

Dadurch können sich kleine Eiskristalle bilden, während ein Teil der Flüssigkeit ungefroren bleibt.

Genau diese Kombination macht den Slushie weich und formbar.

Enthält eine Mischung zu wenig geeignete gelöste Stoffe, kann sie zu stark gefrieren. Zu viel Zucker kann dagegen die Bildung der gewünschten Eiskristalle erschweren.