



Copyright © 2025 Paula Gärtner
Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.

Kein Teil dieses Werkes darf ohne schriftliche Genehmigung
des Autors in irgendeiner Form reproduziert, vervielfältigt
oder verbreitet werden.

Kontakt: Christian Ehrnsperger, Erik-Geiershoefer Str.1,
90584 Allersberg

Covergestaltung: Christian Ehrnsperger

INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG

EINLEITUNG.....	13
WAS IST DER NINJA SLUSHI?.....	14
DAS BEDIENFELD.....	15
TIPPS UND TRICKS.....	18
REINIGUNG UND WARTUNG.....	19
HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN.....	20



KAPITEL 1 - FRUCHTIGE SLUSHIES

INGWER-PFIRSICH-SLUSHI.....	22
HIMBEER-SLUSHI.....	22
MANGO SLUSHI.....	23
MINZ-ORANGEN-SLUSHI.....	23
MINZ-HONIGMELONEN-SLUSHI.....	23
GRAPEFRUIT-LIMONADEN-SLUSHI.....	24
FRUIT PUNCH SLUSHI.....	24
GURKEN-HONIGMELONEN-SLUSHI.....	25
KIRSCH-LIMETTEN-SLUSHI.....	25
ANANAS-KOKOSNUSS-SLUSHI.....	25
ZITRONEN-LIMETTEN-SLUSHI.....	26
CRANBERRY-LIMONADEN-SLUSHI.....	26
ORANGE-MANGO-SLUSHI.....	27
POMELO-LIMONADEN-SLUSHI.....	27
FRUCHT-SPORTDRINK SLUSHI.....	27

INGWER-GRAPEFRUIT-SLUSHI.....	28
GEMISCHTE BEEREN-LIMO-SLUSHI.....	28
KOKOSNUSS-ANANAS-SLUSHI.....	29
CRANBERRY-ERDBEER-LIMO-SLUSHI.....	29
SÜSSER PREISELBEER-SLUSHI.....	29
HEIDELBEER & ROTE TRAUBEN-SLUSHI.....	30
APFEL-CRANBERRY-SLUSHI.....	30
PFIRSICH-BASILIKUM-SLUSHI.....	31
LIMONADE-KIRSCH-SLUSHI.....	31
BLAUBEER-LIMONADE-SLUSHI.....	31
ERDBEER-LIMONADE-SLUSHI.....	32
ZIMT-SCHOKOLADEN-SLUSHI.....	32
BLAUBEER-HIMBEER-SLUSHI.....	33
GRAPEFRUIT-LIMONADE-SLUSHI.....	33
GRANATAPFEL-LIMONADE-SLUSHI.....	33
PFIRSICH-APRIKOSEN-ORANGEN-SLUSHI.....	34
MINZE-HONIGTAU-SLUSHI.....	34
MINZE-BEEREN-SLUSHI.....	35
LIMETTEN-SLUSHI.....	35
APFELSAFT-LIMONADE-SLUSHI.....	35
MANGO-KANTALOUPE-SLUSHI.....	36
KIRSCH-GRANATAPFEL-SLUSHI.....	36
TRAUBEN-HEIDELBEER-SLUSHI.....	37
ANANAS-ORANGEN-SLUSHI.....	37
ERDBEER-KIWI-SLUSHI.....	37
PFIRSICH-MANGO-SLUSHI.....	38
TRAUBEN-ZITRONEN-SLUSHI.....	38

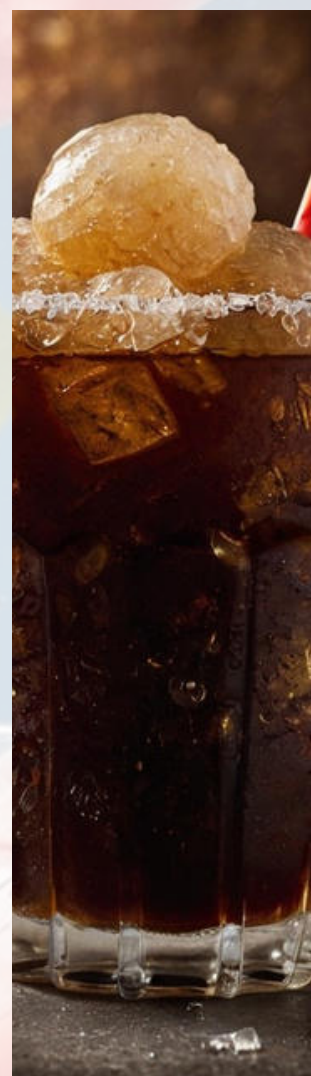




LIMETTEN-WASSERMELONEN-SLUSHI.....	39
BEEREN-BANANEN-SLUSHI.....	39
BASIC MANGO-SLUSHI.....	39
EINFACHER TRAUBEN SLUSHI.....	40
MINZE-ORANGEN-SLUSHI.....	40
HIMBEER-LIMONADE SLUSHI.....	41
WASSERMELONEN-ERDBEER-SLUSHI.....	41
INGWER-ANANAS-SLUSHI.....	41

KAPITEL 2 - SODA-SLUSHIES

ZITRONEN-MANGO-SODA-SLUSHI.....	43
KAFFEE COLA SODA SLUSHI.....	43
ERDBEER-ZITRONE-SODA-SLUSHI.....	44
SCHWARZE KIRSCH SODA SLUSHI.....	44
SOMMERROSEN-SODA-SLUSHI.....	44
MINZ-SODA-SLUSHI.....	45
LIMETTEN-VANILLE-COLA-SODA-SLUSHI.....	45
MELONEN-SODA-SLUSHI.....	46
ZITRONEN-MINZE-SODA-SLUSHI.....	46
ZITRUS-BEEREN-PUNSCH-SODA-SLUSHI.....	46
ERDBEER-SODA-SLUSHI.....	47
ORANGE-COLA-SODA-SLUSHI.....	47
KIRSCH-SAHNE-LIMONADE-SLUSHI.....	48
ZITRONEN-COLA-SODA-SLUSHI.....	48
MALZ-SODA-SLUSHI.....	48
GURKEN-SODA-SLUSHI.....	49
LIMETTEN-CHAMPAGNER-COLA-SODA-SLUSHI.....	49





ORANGE-MANGO-LIMONADE-SLUSHI.....	50
ERDBEER-LIMONADEN-SODA-SLUSHI.....	50
COLA-SODA-SLUSHI.....	50
BLACKBERRY SODA SLUSHI.....	51
TRAUBENSODA-SLUSHI.....	51
ORANGEN-COLA-SODA-SLUSHI.....	52
MINZE-SODA-SLUSHI.....	52
SCHOKO-KARAMELL-SODA SLUSHI.....	52

KAPITEL 3 - TEE-SLUSHIES

PFIRSICH-TEE-SLUSHI.....	54
ERDBEER-EISTEE-SLUSHI.....	54
FRÜCHTETEE-SLUSHI.....	55
ERDBEER-TEE-SLUSHI.....	55
ORANGEN-TEE-SLUSHI.....	55
KIRSCH-EISTEE-SLUSHI.....	56
ORANGE-BEEREN-TEE-SLUSHI.....	56
CRANBERRY-EISTEE-SLUSHI.....	57
KIRSCH-EISTEE-SLUSHI.....	57
ZITRUSFRUCHT-EISTEE-SLUSHI.....	57
LAVENDEL-TEE-SLUSHI.....	58
MANGO-TEE-WODKA-SLUSHI.....	58
MINZ-GRÜNTEE-SLUSHI.....	59
INGWER-GRÜNTEE-SLUSHI.....	59
GRANATAPFEL-TEE-SLUSHI.....	59
MINZE-LIMETTEN-EISTEE-SLUSHI.....	60
PASSIONSFRUCHT-TEE-SLUSHI.....	60





HIMBEER-EISTEE-SLUSHI.....	61
ORANGEN-GRÜNTEE-SLUSHI.....	61
CRANBERRY-TEE-SLUSHI.....	61
RHABARBER-KIRSCH-GRÜNTEE-SLUSHI.....	62
MATCHA SLUSHI.....	62
APFEL-GRÜNTEE-SLUSHI.....	63
STERNFRUCHT-PASSIONSFRUCHT-SLUSHI.....	63
JOHANNISBEER-TEE-SLUSHI.....	63
HIMBEER-EISTEE-SLUSHI.....	64
ROTER TRAUBEN-EISTEE SLUSHI.....	64

KAPITEL 4 - SPIKED SLUSHIES

MARGARITA-COCKTAIL-SLUSHI.....	66
SUMMER BLUE LAGOON SLUSHI.....	66
ANANAS-KOKOSNUSS-SLUSHI.....	67
MINZ-BROMBEER-BOURBON-SLUSHI.....	67
ZITRONEN-SLUSHI.....	67
ORANGE MARGARITA SLUSHI.....	68
ZITRUS-INGWER-BIER-SLUSHI.....	68
BLUEBERRY MOJITO SLUSHI.....	69
GRANATAPFEL-INGWERBIER-SLUSHI.....	69
LIMETTEN-GURKEN-SLUSHI.....	69
TROPISCHER RUM-SLUSHI.....	70
HIMBEER-CHAMPAGNER-SLUSHI.....	70
HIMBEER-LIMONADEN-WODKA-SLUSHI.....	71
ERDBEER-WODKA-SLUSHI.....	71
APRIKOSEN-CHAMPAGNER-SLUSHI.....	71





LIMONADE-KOKOSNUSS-SLUSHI.....	72
PASSIONSFRUCHT-MARTINI-SLUSHI.....	72
PINA COLADA-SLUSHI.....	73
ESPRESSO MARTINI-SLUSHI.....	73
MANGO-PFIRSICH-MARGARITA-SLUSHI.....	73
MOSCATO-GRANATAPFEL-COCKTAIL.....	74
ERDBEER-RUM-COCKTAIL.....	74
HONIGTAU-SLUSHI-COCKTAIL.....	75
PASSIONSFRUCHT-RUM-COCKTAIL.....	75
ZITRONEN-WEISSWEIN-COCKTAIL.....	75

KAPITEL 5 - ZUCKERFREIE SLUSHIES

ZITRONEN-SLUSHI.....	77
ZITRONEN-SPRUDELWASSER-SLUSHI.....	77
GRAPEFRUIT-SLUSHI.....	78
TRAUBEN-SLUSHI.....	78
PFLAUMEN-LIMONADE-SLUSHI.....	78
HIMBEER-SMOOTHIE-SLUSHI.....	79
ERDBEER-SLUSHI.....	79
KIWI-ERDBEER-SLUSHI.....	80
BEEREN-SPRUDEL-SLUSHI.....	80
BLUEBERRY SLUSHI.....	80
ROOT BEER SLUSHI.....	81
GRAPEFRUIT-SPRUDELWASSER-SLUSHI.....	81





KAPITEL 6 - FROZEN JUICE

PASSIONS-FROZEN JUICE.....	83
KIRSCH-FROZEN JUICE.....	83
BEEREN-FROZEN JUICE.....	84
PFIRSICH-FROZEN JUICE.....	84
MANGO-PFIRSICH-FROZEN JUICE.....	84
TRAUBENSAFT-FROZEN JUICE.....	85
CRANBERRY-ORANGEN-FROZEN JUICE.....	85
CRANBERRY-APFELWEIN-FROZEN JUICE.....	86
ERDBEER-BANANEN-FROZEN JUICE.....	86
GRAPEFRUIT-FROZEN JUICE.....	86
ERDBEER-KIWI-FROZEN JUICE.....	87
CRANBERRY-APFELKUCHEN-FROZEN JUICE.....	87
BLAUBEER-FROZEN JUICE.....	88
APFEL-FROZEN JUICE.....	88
JOHANNISBEER-FROZEN JUICE.....	88
DRACHENFRUCHT-FROZEN JUICE.....	89
GRAPEFRUIT-CIDER-FROZEN JUICE.....	89
ZITRONEN-TRAUBEN-FROZEN JUICE.....	90
APRIKOSE-PFIRSICH-FROZEN JUICE.....	90
KAROTTEN-MANDARINEN-FROZEN JUICE.....	90
MANGO-ANANAS-FROZEN JUICE.....	91
APFEL-KIWI-FROZEN JUICE.....	91
APFEL-CRANBERRY-FROZEN JUICE.....	92
LIMETTEN-KIRSCH-FROZEN JUICE.....	92
ANANAS-PASSIONSFRUCHT-FROZEN JUICE.....	92
KOKOSNUSS-ANANAS-FROZEN JUICE.....	93
KOKOSNUSS-WASSERMELONE-FROZEN JUICE.....	93

HEIDELBEER-GRANATAPFEL-FROZEN JUICE.....	94
PASSIONSFRUCHT-FROZEN JUICE.....	94
TRAUBEN-FROZEN JUICE.....	94
ANANAS-KOKOS-FROZEN JUICE.....	95
ORANGEN-ANANAS-FROZEN JUICE.....	95
FRÜCHTE-KOKOSNUSS-FROZEN JUICE.....	96
PREISELBEER-APFELWEIN-FROZEN JUICE.....	96
BANANEN-FROZEN JUICE.....	96
HIMBEER-SMOOTHIE-FROZEN JUICE.....	97
BIRNEN-APFEL-FROZEN JUICE.....	97



KAPITEL 7 - FRAPPÉS

WALNUSS-HAFERFLOCKEN-FRAPPÉ.....	99
HIMBEER-WEISSSCHOKOLADEN-FRAPPÉ.....	99
KOKOSNUSS-FRAPPÉ.....	100
SCHOKOLADEN-FRAPPÉ.....	100
ZIMT-HASELNUSS-FRAPPÉ.....	100
MANDEL-FRAPPÉ.....	101
KARAMELL-KAFFEE-FRAPPÉ.....	101
VANILLE-MATCHA-FRAPPÉ.....	102
APFEL-FRAPPÉ.....	102
VANILLE-HASELNUSS-FRAPPÉ.....	102
CASHEW-FRAPPÉ.....	103
SCHOKO-MOKKA-HAFER-FRAPPÉ.....	103
APRIKOSEN-BANANEN-FRAPPÉ.....	104
KARAMELL-MEERSALZ-MOKKA-FRAPPÉ.....	104
GEWÜRZTER KAFFEE-FRAPPÉ.....	104

VANILLE-KAHLUA-FRAPPÉ.....	105
VANILLE-FRAPPÉ.....	105
VANILLE-SCHOKOLADEN-FRAPPÉ.....	106
LIMETTEN-JOGHURT-FRAPPÉ.....	106
ESPRESSO-SCHOKOLADEN-FRAPPÉ.....	106
GRÜNER TEE FRAPPÉ.....	107
ERDBEER-FRAPPÉ.....	107
MATCHA-FRAPPÉ.....	108
TIRAMISU-FRAPPÉ.....	108
OREO UND SAHNE FRAPPÉ.....	108
CREMIGER MANGO-FRAPPÉ.....	109
KAKAO-FRAPPÉ.....	109
KÜRBIS-FRAPPÉ.....	110
KARAMELL-FRAPPÉ.....	110
HIMBEER-KEKS-FRAPPÉ.....	110
KOKOS-MANDEL-FRAPPÉ.....	111
VANILLE-ERDBEER-FRAPPÉ.....	111
DOUBLE CHOCOLATE FRAPPÉ.....	112
VANILLE-MATCHA-GRÜNTEE-FRAPPÉ.....	112
HIMBEER-SCHOKOLADEN-FRAPPÉ.....	112



KAPITEL 8 - MILCHSHAKES

BROMBEER-MILCHSHAKE.....	114
BANANEN-NUTELLA-MILCHSHAKE.....	114
SCHOKOLADEN-KIRSCH-MILCHSHAKE.....	115
BANANEN-ERDBEER-MILCHSHAKE.....	115
SCHOKOLADEN-BANANEN-MILCHSHAKE.....	115
KIRSCH-MILCHSHAKE.....	116
KARAMELL-PEKANNUSS-MILCHSHAKE.....	116

OREO-SCHOKO-MILCHSHAKE.....	117
MANGO-ORANGEN-MILCHSHAKE.....	117
KARAMELL-PRETZEL-MILCHSHAKE.....	117
SCHOKOLADEN-HIMBEER-MILCHSHAKE.....	118
MANDELMILCHSHAKE.....	118
HIMBEER-MILCHSHAKE.....	119
PFIRSICH-MILCHSHAKE.....	119
GEMISCHTE BEEREN MILCHSHAKE.....	119
SCHOKOLADEN-HASELNUSS-MILCHSHAKE.....	120
GRAPEFRUIT-KAROTTEN-MILCHSHAKE.....	120
SPEKULATIUS-ERDBEER-MILCHSHAKE.....	121
KOKOSNUSS-ANANAS-MILCHSHAKE.....	121
KOKOSNUSS-KAFFEE-MILCHSHAKE.....	121
BANANEN-SCHOKO-VANILLE-MILCHSHAKE.....	122
ERDNUSSBUTTER-VANILLE-MILCHSHAKE.....	122
SCHOKOKEKS-KAHLUA-MILCHSHAKE.....	123
ZIMT-APFEL-MILCHSHAKE.....	123
BROWNIE-MILCHSHAKE.....	123
SALTED KARAMELL-VANILLE-MILCHSHAKE.....	124
BANANEN-DATTEL-MILCHSHAKE.....	124
BANANEN-HAFER-MILCHSHAKE.....	125
MINZ-SCHOKO-CHIP-VANILLE-MILCHSHAKE.....	125
WALNUSS-MILCHSHAKE.....	125
VANILLE-BLAUBEER-MILCHSHAKE.....	126
KITKAT VANILLE-MILCHSHAKE.....	126
FRISCHKÄSE-MILCHSHAKE.....	127
EINFACHER KARAMELL-MILCHSHAKE.....	127
ORANGEN-KAROTTEN-MILCHSHAKE.....	127
SCHOKO-ERDNUSSBUTTER-MILCHSHAKE.....	128
KÜRBIS-MILCHSHAKE.....	128





ORANGEN-VANILLE-MILCHSHAKE.....	129
KOKOSNUSS-ANANAS-MILCHSHAKE.....	129
MINZ-SCHOKOLADEN-MILCHSHAKE.....	129
ZIMT-PFIRSICH-MILCHSHAKE.....	130
OREO-VANILLE-MILCHSHAKE.....	130

BONUS: DESSERT-SAUCEN

HEISSE KARAMELLSOSSE.....	132
SCHOKOLADENCHIP-DIP.....	132
RHABARBER-SOSSE.....	132
ERDBEERSOSSE.....	133
PUDDING-SOSSE.....	133
HIMBEER-DESSERTSOSSE.....	133



ABSCHLUSS

ABSCHLIESSENDE WORTE.....	134
KLEINE ERINNERUNG.....	135

Einleitung

Hallo, zunächst möchte ich mich bei Ihnen für den Kauf dieses Buches bedanken. Ich werde Ihnen in diesem Buch die Vorzüge und den Nutzen, den Sie mit diesem **Ninja Slushi Rezeptbuch** haben zugutekommen lassen.



Es gibt wirklich nichts Besseres als das Gefühl, an einem eisgekühlten, erfrischenden Slushi zu nippen, um sich abzukühlen, ein süßes Verlangen zu stillen oder sich einfach eine lustige Leckerei zu gönnen. Und das Beste daran? Sie müssen nicht in ein Geschäft gehen, um diese eisige Köstlichkeit zu genießen. Mit einem Ninja Slushi Maker ist es ganz einfach, einen Slushi zu mixen, indem Sie Ihre Lieblingsgeschmacksrichtungen und -zutaten auswählen. Stellen Sie sich vor, Sie mixen saftige Wassermelone, tropische Ananas oder spritzige Zitrusfrüchte mit Eis, oder Sie fügen eine cremige Variante mit Kokosnussmilch oder Joghurt hinzu.

Mit dem Ninja Slushi Maker können Sie jedes Mal kreativ werden und mit verschiedenen Geschmacksrichtungen, Texturen und Farben experimentieren, je nach Stimmung oder Jahreszeit. Außerdem ist der Prozess schnell und mühelos, sodass Sie Ihre individuelle Kreation in nur wenigen Minuten genießen können.

Die aufgeführten Rezepte werden Ihnen sicherlich gute Anhaltspunkte geben!

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen und natürlich beim Nachkochen!



Was ist der Ninja Slushi?

Der Ninja Slushi ist...

...ein innovatives Gerät, das gefrorene Getränke in Profiqualität zu Ihnen nach Hause bringt. Egal, ob Sie klassische Slushi, cremige Milchshakes, Frappés oder erfrischende gefrorene Säfte zubereiten möchten, dieses Gerät vereinfacht den Prozess und sorgt jedes Mal für eine perfekte Konsistenz und perfekten Geschmack.

Das Herzstück dieses Geräts ist die fortschrittliche RapidChill-Technologie, die dafür sorgt, dass die Getränke schnell und effizient auf die optimale Konsistenz gefroren werden. Diese Technologie steuert präzise die Temperatur und die Mixgeschwindigkeit, so dass Sie eine glatte, eisige Konsistenz erzielen, die mit der in Ihren Lieblingscafés oder -bars konkurriert. Mit RapidChill können Sie gekühlte Flüssigkeiten innerhalb von Minuten in Slushi verwandeln, was eine minimale Wartezeit und maximalen Genuss garantiert.

Der Ninja Slushi wurde mit Blick auf den Benutzer entwickelt und bietet eine Reihe von intuitiven Funktionen, die es jedem leicht machen, gefrorene Getränke wie ein Profi zuzubereiten. Das Gerät verfügt über fünf vorprogrammierte Einstellungen – Slush, Frozen Cocktail, Frappé, Milkshake und Frozen Juice. Jede Voreinstellung ist darauf zugeschnitten, die ideale Textur und Konsistenz für eine bestimmte Art von Getränk zu liefern. Experimentierfreudige können mit den einstellbaren Temperatur- und Mixereinstellungen ihre Getränke ganz nach ihren Vorlieben abstimmen – egal, ob sie eine dickere, eisige Textur oder eine glattere, besser trinkbare Konsistenz wünschen. Das Bedienfeld verfügt über ein leicht ablesbares LED-Display, das Sie durch jeden Schritt des Prozesses führt und den aktuellen Status und die verbleibende Zeit für jeden Zyklus anzeigt. Ein praktischer Spülzyklus sorgt für eine schnelle und problemlose Reinigung und stellt sicher, dass das Gerät für Ihre nächste Kreation bereit ist.

BEDIENFELD

Einschalttaste: Mit der Power-Taste schalten Sie das Gerät mit einem einzigen Druck ein oder aus. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingesteckt ist, bevor Sie die Taste drücken.

Rinse: Diese Funktion schüttelt das Gerät auf, ohne die Kühlfunktion zu aktivieren. Sie soll das Spülen und Reinigen nach dem Gebrauch erleichtern. Zum Aktivieren wählen Sie die Option „Rinse“ auf dem Bedienfeld.

Voreinstellungen: Das Gerät verfügt über fünf einzigartige Voreinstellungen, die jeweils auf die Herstellung bestimmter Arten von gefrorenen Getränken mit RapidChill-Technologie zugeschnitten sind. Diese Voreinstellungen stellen automatisch die optimale Mixdauer und Temperatur für die gewählte Getränkeart ein.

Einstellung der Temperaturregelung: Jede Voreinstellung beginnt mit einer Standardtemperatur, die für Textur und Konsistenz optimiert ist. Wenn Sie ein weicheres, leichter zu trinkendes gefrorenes Getränk wünschen, drücken Sie auf den unteren Pfeil, um die Temperatur zu senken. Für dickere und kältere Getränke: Drücken Sie den oberen Pfeil, um die Temperatur zu erhöhen. Die Einstellungen ermöglichen eine flexible Anpassung an die individuellen Vorlieben für Konsistenz und Dicke.



Die fünf Voreinstellungen für den Ninja Slushi:

Slush:

Erzeugt traditionellen gefrorenen Slushi mit gekühlten Flüssigkeiten. Empfohlene Zutaten: Softdrinks, Fruchtsäfte, Soda, Limonade oder gesüßte Getränke auf Wasserbasis.

Tipps für beste Ergebnisse: Flüssigkeiten vor dem Gebrauch kühlen. Verwenden Sie den Temperaturregler zur Feinabstimmung der Konsistenz. Innerhalb von 30 Minuten aufbrauchen, um eine optimale Slush-Textur zu erhalten.

Spiked Slush:

Ideal für gefrorene Cocktails wie Margaritas oder Rosé.

Alkoholgehalt: Am besten geeignet für Getränke mit 2,8%–16% Alkohol.

Empfohlene Zutaten: Vorgefertigte Cocktails, Wein oder Spirituosen, gemischt mit Säften oder Mixern.

Tipps für beste Ergebnisse: Sofort nach Beendigung des Zyklus ausschenken, um eine gleichmäßige Konsistenz zu gewährleisten. Verwenden Sie den Temperaturregler, um die gewünschte Eisklasse einzustellen.

Hinweis: Seien Sie auf mäßigen Alkoholkonsum bedacht!

Frappé:

Verwandelt gekühlte Kaffee- oder Teegetränke in eisgekühlte Frappés.

Empfohlene Zutaten: Vorgemischte oder fertige Frappé-Mischungen.

Tipps für beste Ergebnisse: Innerhalb von 30 Minuten aufbrauchen, um eine schaumige Ausgabe zu vermeiden. Passen Sie den Temperaturregler an, um die Konsistenz des Frappés weicher oder dicker zu machen.

Milchshake:

Für Getränke auf Milchbasis zur Herstellung dicker, cremiger Milchshakes.

Empfohlene Zutaten: Vorgekühlte Milch-, Eiscreme- oder Milchshake-Grundlagen.

Tipps für beste Ergebnisse: Innerhalb von 30 Minuten aufbrauchen, um Schaumbildung oder Ablösung zu vermeiden. Passen Sie die Einstellungen an, um Ihre bevorzugte Dicke zu erreichen.

Frozen Juice:

Umwandlung von gesüßten Fruchtsäften in erfrischende gefrorene Getränke.

Empfohlene Zutaten: Gekühlte und gesüßte Säfte.

Tipps für beste Ergebnisse: Stellen Sie die Temperatur ein, um die gewünschte Eismenge zu erreichen. Sofort nach der Zubereitung verbrauchen, um den frischesten Geschmack zu erhalten.

Anmerkung:

Der Ninja Slushi bietet mit seinem intuitiven Bedienfeld vielseitige Funktionen, Voreinstellungen für verschiedene Getränkearten und anpassbare Einstellungen für eine perfekte Textur. Wenn Sie diese detaillierten Schritte befolgen und die Tipps zur Fehlerbehebung nutzen, können Sie gleichbleibende Ergebnisse für alle Ihre gefrorenen Getränkekreationen sicherstellen.





Tipps und Tricks

Um das Beste aus Ihrem Ninja Slushi Professional Frozen Drink Maker herauszuholen, befolgen Sie diese Tipps und Tricks für optimale Leistung und köstliche Ergebnisse:

1. Zutaten vorkühlen

Beginnen Sie immer mit kalten Flüssigkeiten, um den Gefrierprozess zu beschleunigen und eine glattere Konsistenz zu erzielen. Stellen Sie Säfte, Milchprodukte oder Mischungen in den Kühlschrank, bevor Sie sie in das Gerät geben.

2. Behalten Sie den richtigen Zuckergehalt bei

Achten Sie darauf, dass Ihre Zutaten einen Mindestzuckergehalt von 4 % haben. Dies ist wichtig für das richtige Einfrieren und eine glatte Konsistenz. Für gesündere Optionen eignen sich natürliche Süßungsmittel wie Honig oder Agavendicksaft.

3. Experimentieren Sie mit der Temperatureinstellung

Passen Sie die Temperatureinstellungen an, um die Textur Ihres Getränks zu verändern. Senken Sie die Temperatur für dickere Slushies und erhöhen Sie sie für glattere, besser trinkbare Getränke. Beginnen Sie mit der Standardeinstellung und passen Sie sie nach Bedarf an Ihre Vorlieben an.

4. Vermeiden Sie heiße Zutaten

Fügen Sie niemals heiße Flüssigkeiten hinzu, da diese das Gerät beschädigen oder den Gefriervorgang erheblich verzögern können.

Reinigung und Wartung

Die richtige Reinigung und Pflege Ihres Ninja Slushi sorgt dafür, dass er optimal funktioniert und viele Jahre lang hält. Befolgen Sie diese Schritte, um Ihr Gerät in einwandfreiem Zustand zu halten.

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz: Ziehen Sie immer den Netzstecker des Geräts, bevor Sie mit der Reinigung beginnen, um die Sicherheit zu gewährleisten.

2. Spülgang: Verwenden Sie den eingebauten Spülzyklus nach jedem Gebrauch. Füllen Sie den Behälter bis zur maximalen Füllhöhe mit warmem Wasser und starten Sie den Zyklus. Lassen Sie das Wasser vollständig ablaufen, um eventuelle Geschmacksreste oder Partikel zu entfernen.

3. Komponenten von Hand waschen: Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit warmer Seifenlauge. Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuerschwämmen, um Kratzer zu vermeiden. Gründlich abspülen und an der Luft trocknen lassen.

Allgemeine Wartungstipps

1. Halten Sie den Motorsockel trocken: Wischen Sie den Motorsockel mit einem feuchten Tuch ab, aber weichen Sie ihn nicht ein. Tauchen Sie den Sockel niemals in Wasser ein und geben Sie ihn nicht in die Spülmaschine.

2. An einem trockenen Ort aufbewahren: Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bewahren Sie es an einem kühlen, trockenen Ort auf, um Feuchtigkeitsschäden zu vermeiden.

3. Auf Abnutzung prüfen: Prüfen Sie Dichtungen und andere Komponenten regelmäßig auf Anzeichen von Verschleiß und tauschen Sie sie bei Bedarf aus, um die Funktionalität zu erhalten. Wenn Sie diese Reinigungs- und Wartungsschritte befolgen, bleibt Ihr Ninja Slushi in einem ausgezeichneten Zustand und liefert Ihnen jahrelang perfekt gefrorene Getränke.





Häufig gestellte Fragen

1. Kann ich heiße Flüssigkeiten in den Ninja Slushi geben?

Nein, geben Sie keine heißen Zutaten in das Gerät. Verwenden Sie nur kalte oder auf Zimmertemperatur gekühlte Flüssigkeiten, um Schäden an den internen Komponenten zu vermeiden.

2. Welche Arten von Zutaten eignen sich am besten für Slushies?

Verwenden Sie Flüssigkeiten, die mindestens 4 % Zucker enthalten, wie Säfte, Limonaden oder gesüßte Getränke. Dadurch wird die gewünschte matschige Konsistenz erreicht. Zuckerfreie Flüssigkeiten führen möglicherweise nicht zu optimalen Ergebnissen.

3. Was sollte ich tun, wenn mein Getränk nicht richtig gefriert?

Stellen Sie sicher, dass Ihre Zutaten den erforderlichen Zuckergehalt aufweisen. Verwenden Sie außerdem gekühlte Flüssigkeiten und vorgefrorene Früchte, um bessere Ergebnisse zu erzielen. Erhöhen Sie bei Bedarf die Temperatureinstellung für dickere Texturen.

4. Wie lange dauert es, ein gefrorenes Getränk herzustellen?

Je nach Voreinstellung und Zutaten dauert es in der Regel 15-30 Minuten, bis ein perfekt gefrorenes Getränk hergestellt ist. Die Dauer kann je nach Temperatur und Menge der Zutaten variieren.

HINWEIS: Dieses Rezeptbuch ist für den Ninja Slushi mit 2,5 Liter Fassungsvermögen angepasst. Falls Sie die kleinere Version besitzen, so reduzieren sie die Menge der Zutaten einfach auf die Hälfte.

F R U C H T I G E
SLUSHIES

Ingwer-Pfirsich-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2-3

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel frisch geriebener Ingwer
- 2 reife Pfirsiche, geschält und gehackt
- Ca. 360 ml Wasser
- Ca. 50 g Zucker

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Himbeer-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 225 g gefrorene Himbeeren
- Ca. 240 ml Wasser
- Ca. 100 g Zucker
- 1 Esslöffel Zitronensaft

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Mango Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 1 ¼ Esslöffel Zucker
- 2 frische Mangos
- Ca. 240 ml Wasser

Minz-Orangen-Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml frischer Orangensaft
- Ca. 360 ml Wasser
- 2-3 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Orangepulver, optional
- Ca. 5 g frische Minzblätter

Minz-Honigmelonen-Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 340 g Honigmelone, geschält, entkernt und gewürfelt
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel frische Minzblätter
- Ca. 240 ml kaltes Wasser

Grapefruit-Limonaden-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,2 Liter gesüßte Limonade
- Ca. 650 ml Grapefruitsaft
- Ca. 50 g Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Das Gerät startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur für eine ideale Konsistenz.
4. Bei Bedarf die Temperatur anpassen.
5. Sobald das gefrorene Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab.
6. Sofort genießen.

Fruit Punch Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Cranberrysaft
- Ca. 360 ml Ginger Ale, gekühlt
- Ca. 180 ml Ananas-Kokosnuss-Saft oder Ananassaft, falls nicht verfügbar
- 2 Esslöffel Limettensaft
- Ca. 180 ml Orangensaft
- 1-2 Esslöffel Zucker

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Gurken-Honigmelonen-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- ½ Gurke, geschält und gehackt
- 2 Esslöffel Zucker
- Ca. 170 g Honigmelone, gewürfelt
- Ca. 480 ml Wasser

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Kirsch-Limetten-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 225 g Kirschen, entsteint
- 2 Esslöffel Zucker
- Ca. 60 ml frischer Limettensaft

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Ananas-Kokosnuss-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 800 ml ungesüßte Kokosmilch aus der Dose
- Ca. 800 ml gesüßte Limonade
- Ca. 240 ml Ananassaft
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Zitronen-Limetten-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,9 Liter Zitronen-Limetten-Sprudelwasser
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. „SLUSH“ auswählen. Das Programm startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur für eine ideale Konsistenz.
4. Passen Sie die Temperatur nach Bedarf an.
5. Sobald das gefrorene Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab.

Cranberry-Limonaden-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,2 Liter gesüßte Limonade
- Ca. 650 ml Cranberrysaft
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. „SLUSH“ auswählen. Das Programm startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur für eine ideale Konsistenz.
4. Passen Sie die Temperatur nach Bedarf an.
5. Sobald das gefrorene Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab.

Notizen:

Orange-Mango-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,9 Liter Orange-Mango-Sprudelwasser
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Pomelo-Limonaden-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,9 Liter gesüßte Limonade
- Ca. 650 ml Pomelesaft
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Frucht-Sportdrink Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,8 Liter gemischter Frucht-Sportdrink (nach Wahl)
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Ingwer-Grapefruit-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,2 Liter gesüßte Ingwerlimonade
- Ca. 650 ml Grapefruitsaft
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. „SLUSH“ auswählen. Das Programm startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur für eine ideale Konsistenz.
4. Passen Sie die Temperatur nach Bedarf an.
5. Sobald das gefrorene Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab.

Gemischte Beeren-Limo-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 250 g Erdbeeren
- Ca. 150 g Brombeeren
- Ca. 150 g Heidelbeeren
- Ca. 50 g Zucker (wahlweise)
- Ca. 480 ml Wasser

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis die Mischung glatt ist.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter füllen.
3. Wählen Sie „SLUSH“. Die Voreinstellung beginnt mit der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz sorgt.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur nach Ihren Wünschen ändern.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, piept das Gerät dreimal.
6. Servieren.

Notizen:

Kokosnuss-Ananas-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Kokosnusswasser
- Ca. 165 g Ananas, gewürfelt
- 1 Teelöffel reines Vanilleextrakt
- 2 Esslöffel Zucker

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis die Mischung glatt ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Cranberry-Erdbeer-Limo-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,2 Liter gesüßte Limonade
- Ca. 660 ml Cranberry-Erdbeer-Saft
- Ca. 50 g Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Süßer Preiselbeer-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,9 Liter Cranberry-Saft
- Ca. 65 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Heidelbeer & rote Trauben-Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Das Gerät startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2-3

ZUTATEN:

- Ca. 150 g rote Trauben, kernlos
- Ca. 240 ml Traubensaft
- 2 bis 3 Esslöffel Zucker, falls erforderlich
- Ca. 150 g Blaubeeren

Apfel-Cranberry-Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Das Gerät startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Cranberrysaft
- Ca. 60 ml Wasser
- Ca. 150 g Apfel
- 2 Esslöffel Zucker

Notizen:

Pfirsich-Basilikum-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Pfirsich, in Stücke gechnitten
- Ca. 720 ml Wasser
- 6 frische Basilikumblätter, mit den Händen leicht biegen, um das Aroma freizusetzen
- 2 Esslöffel frischer Limettensaft
- 3 Esslöffel Zucker

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis die Mischung glatt ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Limonade-Kirsch-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 420 g Kirschen, entsteint
- Ca. 50 g Zucker
- Ca. 720 ml Limonadenkonzentrat
- Eine Prise Salz
- Ca. 120 ml Limettensaft

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis die Mischung glatt ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Blaubeer-Limonade-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,8 Liter gesüßte Heidelbeerlimonade
- Ca. 65 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Erdbeer-Limonade-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,8 Liter gesüßte Erdbeerlimonade
- Ca. 65 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Das Gerät startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Zimt-Schokoladen-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 50 g Kakaopulver
- 1 Teelöffel Zimt
- 720–960 ml Milch Ihrer Wahl
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 50 g Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Das Gerät startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Blaubeer-Himbeer-Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 5 g Päckchen Kool-Aid Mixed Berry Pulver
- Ca. 50 g Kristallzucker
- Ca. 960 ml kaltes Wasser
- 2 Teelöffel Himbeerextrakt

Grapefruit-Limonade-Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,2 Liter gesüßte Limonade
- Ca. 660 ml Grapefruitsaft
- Ca. 65 g weißer Zucker

Granatapfel-Limonade-Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,2 Liter gesüßte Limonade
- Ca. 660 ml Granatapfelsaft
- Ca. 65 g weißer Zucker

Pfirsich-Aprikosen-Orangen-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
3-4

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel frische Minzblätter
- Ca. 330 g Aprikosen, in Scheiben/Stücke geschnitten
- Ca. 480 ml Orangensaft
- Ca. 50 g Zucker
- Ca. 150 g Pfirsichspalten
- Ca. 120 ml frischer Limettensaft

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis die Mischung glatt ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Das Gerät startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Minze-Honigtau-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 700 g Honigmelone, zerkleinert
- Ca. 720 ml Wasser
- Ca. 10 g frische Minzblätter
- Ca. 50 g Zucker

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis die Mischung glatt ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Das Gerät startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Minze-Beeren-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 150 g Heidelbeeren
- Ca. 150 g Himbeeren
- Ca. 10 g Minzblätter
- Ca. 150 g Blaubeeren
- 480-720 ml Wasser
- Ca. 245 g Erdbeeren
- Zucker nach Geschmack, optional

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis die Mischung glatt ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Limetten-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Limonadenkonzentrat
- Ca. 60 ml frischer Limettensaft
- Ca. 480 ml Orangensaft
- Zucker, nach Geschmack

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Apfelsaft-Limonade-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
3-4

ZUTATEN:

- Ca. 1,2 Liter gesüßte Limonade
- Ca. 660 ml Apfelsaft
- Ca. 65 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Mango-Kantaloupe-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 330 g Mango, in Stücke geschnitten
- Ca. 350 g Cantaloupe, in Stücke geschnitten
- 480-720 ml Wasser
- 1 Teelöffel Vanille, wahlweise
- Zucker, nach Geschmack

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis die Mischung glatt ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Das Gerät startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Kirsche-Granatapfel-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 280 g Kirschen, entsteint
- 1 Esslöffel frischer Limettensaft
- Ca. 480 ml Granatapfelsaft
- Zucker nach Geschmack, falls erforderlich

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis die Mischung glatt ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Das Gerät startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Trauben-Heidelbeer-Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis die Mischung glatt ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 300 g rote Weintrauben, kernlos
- Ca. 300 g Blaubeeren
- Ca. 480 ml Traubensaft
- 3 bis 4 Esslöffel Zucker, falls erforderlich

Ananas-Orangen-Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis die Mischung glatt ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 495 g Ananasstücke
- Zucker, nach Geschmack
- Ca. 480 ml Orangensaft

Erdbeer-Kiwi-Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis die Mischung glatt ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
3-4

ZUTATEN:

- Ca. 300 g Erdbeeren
- Ca. 480 ml Wasser
- 4 mittelgroße Kiwis, geschält und in Scheiben geschnitten
- Ca. 50 g Zucker

Pfirsich-Mango-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Pfirsich, in Stücken
- Ca. 480 ml Wasser
- Ca. 330 g Mango, in Stücken
- Ca. 50 g Zucker

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis die Mischung glatt ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Das Gerät startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Trauben-Zitronen-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Traubensaft
- 2 Esslöffel Zucker
- Ca. 60 ml Zitronensaft

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Das Gerät startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Limetten-Wassermelonen-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Wassermelone, gewürfelt
- Ca. 480 ml Wasser
- Zucker, nach Geschmack
- Ca. 60 ml frischer Limettensaft

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis die Mischung glatt ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Beeren-Bananen-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 Teelöffel frischer Zitronensaft
- Ca. 35 g Heidelbeeren
- Ca. 245 g Erdbeeren
- Ca. 340 ml Sprudelwasser
- 1 mittelgroße Banane
- 1 Esslöffel Zucker
- Ca. 140 g entsteinte Kirschen

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis die Mischung glatt ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Basic Mango-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 1¼ Esslöffel Zucker
- 2 frische Mangos, in Stücke geschnitten
- Ca. 240 ml Wasser

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis die Mischung glatt ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Einfacher Trauben Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis die Mischung glatt ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Das Gerät startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 600 g kernlose Weintrauben (rot oder grün)
- 2 Esslöffel Zucker
- 3 Teelöffel Zitronensaft
- Ca. 240 ml Wasser

Minze-Orangen-Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis die Mischung glatt ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Das Gerät startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml frischer Orangensaft
- Ca. 360 ml Wasser
- 2-3 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Orangenpulver, wahlweise
- Ca. 10 g frische Minzblätter

Notizen:

Himbeer-Limonade Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 75 g frische Himbeeren
- Ca. 480 ml Limonade
- 2 Esslöffel Zucker

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis die Mischung glatt ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Wassermelonen-Erdbeer-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 80 ml Zitronensaft
- Ca. 240 ml Wasser
- Ca. 300 g gewürfelte kernlose Wassermelone
- Ca. 65 g Zucker
- Ca. 300 g frische Erdbeeren

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis die Mischung glatt ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Ingwer-Ananas-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Ananassaft
- 1 Teelöffel frisch geriebener Ingwer
- 1 Esslöffel Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



SODA

S L U S H I E S



Zitronen-Mango-Soda-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1

ZUTATEN:

- Ca. 80 g Mango, in Stücken
- ½ Zitrone, gehackt
- 7up (normal oder light), nach Bedarf
- 1 Teelöffel Zucker

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Kaffee Cola Soda Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 5 (ca. 340 g) Dosen Kaffee-Cola-Soda (z.B. Fritz)
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Erdbeer-Zitrone-Soda-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 5 (ca. 340 g) Dosen Erdbeer-Zitronen-Soda
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Schwarze Kirsche Soda Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 5 (ca. 340 g) Dosen Schwarzkirsch-Soda (z.B. Dr. Pepper)
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Sommerrosen-Soda-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 5 (ca. 340 g) Dosen Rosenlimonade
- Ca. 65 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Minz-Soda-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 5 Dosen (à 355 ml) Minz-Limonade
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Das Gerät startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur für eine ideale Konsistenz.
4. Bei Bedarf die Temperatur anpassen.
5. Sobald das gefrorene Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab.
6. Sofort genießen.

Limetten-Vanille-Cola-Soda-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 5 Dosen (à 355 ml) Vanille-Cola-Soda
- Ca. 50 g weißer Zucker
- Ca. 80 ml Limettensaft

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Melonen-Soda-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 5 Dosen (à 355 ml) Melonen-Soda
- Ca. 100 g weißer Zucker
- Ca. 150 g gewürfelte frische Honigmelone (zum Garnieren)

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Zitronen-Minze-Soda-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 5 Dosen (à 355 ml) Zitronen-Minze-Soda
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Zitrus-Beeren-Punsch-Soda-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,2 Liter Zitronen-Limetten-Soda
- Ca. 650 ml Beerensaft
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Erdbeer-Soda-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 5 Dosen (à 350 ml) Erdbeer-Soda
- Ca. 100 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Das Gerät startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur für eine ideale Konsistenz.
4. Bei Bedarf die Temperatur anpassen.
5. Sobald das gefrorene Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab.
6. Sofort genießen.

Orange-Cola-Soda-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 5 Dosen Cola-Soda (à 355 ml)
- Ca. 50 g weißer Zucker
- Ca. 80 ml Orangensaft

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Kirsch-Sahne-Limonade-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 5 Dosen (à 355 ml) Sahne-Limonade
- Ca. 100 g weißer Zucker
- Ca. 60 ml Kirschsaft

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Zitronen-Cola-Soda-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 5 Dosen Cola-Limonade (à 355 ml)
- Ca. 100 g weißer Zucker
- Ca. 60 ml Zitronensaft

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Malz-Soda-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 5 Dosen (à 355 ml) Malz-Soda
- Ca. 100 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Gurken-Soda-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 5 Dosen (à 355 ml) Gurken-Soda
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Das Gerät startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur für eine ideale Konsistenz.
4. Bei Bedarf die Temperatur anpassen.
5. Sobald das gefrorene Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab.
6. Sofort genießen.

Limetten-Champagner-Cola-Soda-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 5 Dosen (à 355 ml) Champagner-Cola-Soda
- Ca. 50 g weißer Zucker
- Ca. 80 ml Limettensaft

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Das Gerät startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur für eine ideale Konsistenz.
4. Bei Bedarf die Temperatur anpassen.
5. Sobald das gefrorene Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab.
6. Sofort genießen.

Notizen:

Orange-Mango-Limonade-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 5 Dosen (à 355 ml) orange-mango- Limonade
- Ca. 100 g weißer Zucker
- Ca. 80 ml Zitronensaft

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Erdbeer-Limonaden-Soda-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 2 Dosen Erdbeer-Limonade-Soda
- Ca. 50 g Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Cola-Soda-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2-3

ZUTATEN:

- 2 Dosen Cola-Soda
- Ca. 50 g Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Blackberry Soda Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 2 Dosen Blackberry Soda
- Ca. 50 g Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Das Gerät startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur für eine ideale Konsistenz.
4. Bei Bedarf die Temperatur anpassen.
5. Sobald das gefrorene Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab.
6. Sofort genießen.

Traubensoda-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
3-4

ZUTATEN:

- 2 Dosen Traubensoda
- Ca. 50 g Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Orangen-Cola-Soda-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 5 (ca. 340 g) Dosen Cola
- Ca. 50 g weißer Zucker
- Ca. 80 ml Orangensaft

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Minze-Soda-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 5 (ca. 340 g) Dosen Minzsoda
- Ca. 65 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Schoko-Karamell-Soda Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 5 (ca. 340 g) Dosen Schoko-Karamell-Soda
- Ca. 65 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



TEE

S L U S H I E S

Pfirsich-Tee-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 300 g Pfirsiche, in Stücke geschnitten
- 1 Esslöffel Zucker
- 2 Esslöffel frisch gebrühter Pfirsich-Eistee

1. Bereiten Sie den Tee gemäß der Packungsanweisung zu und lassen Sie ihn abkühlen.
2. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
3. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
4. „SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
5. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
6. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, piept das Gerät dreimal.
7. Sofort servieren und genießen.

Erdbeer-Eistee-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 960 ml zubereiteter Erdbeer-Eistee
- Ca. 100 g Zucker
- Ca. 300 g Erdbeeren

1. Bereiten Sie den Tee gemäß der Packungsanweisung zu und lassen Sie ihn abkühlen.
2. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
3. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
4. „SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
5. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
6. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, piept das Gerät dreimal.
7. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Früchtetee-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,2 Liter gekühlter gesüßter Tee
- Ca. 660 ml gemischter Fruchtnektar
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Erdbeer-Tee-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2-3

ZUTATEN:

- Ca. 1,2 Liter gekühlter gesüßter Tee
- Ca. 660 ml Erdbeer-Nektar
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Orangen-Tee-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,2 Liter gekühlter gesüßter Tee
- Ca. 660 ml Orangennektar
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Kirsch-Eistee-Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Das Gerät startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur für eine ideale Konsistenz.
4. Bei Bedarf die Temperatur anpassen.
5. Sobald das gefrorene Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab.
6. Sofort genießen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,2 Liter gesüßter Eistee
- Ca. 650 ml Kirschsafte
- Ca. 50 g weißer Zucker

Orange-Beeren-Tee-Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Herd ausschalten und etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Dann die Teebeutel hineingeben und 5–6 Minuten ziehen lassen.
2. Nehmen Sie die Teebeutel heraus. Drücken Sie die Teebeutel nicht aus, da dadurch Tannine freigesetzt werden können, die den Tee bitter machen.
3. Geben Sie alle Zutaten in einen Mixer und mixen Sie sie, bis eine glatte Masse entsteht.
4. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
5. Wählen Sie „SLUSH“. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
6. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
7. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, piept das Gerät dreimal.
8. Sofort genießen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 4 Teebeutel mit Beerenaroma
- Ca. 150 g gefrorene Erdbeeren
- Ca. 120 ml Orangensaft
- Ca. 150 g gefrorene Blaubeeren

Notizen:

Cranberry-Eistee-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,2 Liter gesüßter Eistee
- Ca. 660 ml Cranberry-Saft
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Kirsche-Eistee-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2-3

ZUTATEN:

- Ca. 1,2 Liter gesüßter Eistee
- Ca. 660 ml Kirschsafte
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Zitrusfrucht-Eistee-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,2 Liter gesüßter Eistee
- Ca. 660 ml Zitrusfruchtnektar (z.B. Mandarine, Orange, Zitrone etc.)
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Lavendel-Tee-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,9 Liter gesüßter Lavendel-Eistee
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Das Gerät startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur für eine ideale Konsistenz.
4. Bei Bedarf die Temperatur anpassen.
5. Sobald das gefrorene Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab.
6. Sofort genießen.

Mango-Tee-Wodka-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 3 Esslöffel tropischer Mango-Eistee
- Ca. 50 ml Wodka
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Esslöffel Zucker

1. Bereiten Sie den Tee gemäß der Packungsanweisung zu und lassen Sie ihn abkühlen.
2. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
3. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
4. „SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
5. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
6. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
7. Sofort servieren und genießen

Notizen:

Minz-Grüntee-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,9 Liter gekühlter gesüßter Minz-Grüntee
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Ingwer-Grüntee-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2-3

ZUTATEN:

- Ca. 1,9 Liter gekühlter gesüßter Ingwer-Grüntee
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Granatapfel-Tee-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,2 Liter gesüßter Eistee
- Ca. 650 ml Granatapfelnektar
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Minze-Limetten-Eistee-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,9 Liter Minze-Limetten-Eistee
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Das Gerät startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur für eine ideale Konsistenz.
4. Bei Bedarf die Temperatur anpassen.
5. Sobald das gefrorene Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab.
6. Sofort genießen.

Passionsfrucht-Tee-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,2 Liter gesüßter Eistee
- Ca. 650 ml Passionsfruchtnektar
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. „SLUSH“ auswählen. Das Programm startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur für eine ideale Konsistenz.
4. Passen Sie die Temperatur nach Bedarf an.
5. Sobald das gefrorene Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab.
6. Sofort genießen.

Notizen:

Himbeer-Eistee-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,2 Liter gesüßter Eistee
- Ca. 650 ml Himbeernektar
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Orangen-Grüntee-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,2 Liter gekühlter gesüßter Grüntee
- Ca. 650 g Orangensaft
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Cranberry-Tee-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,9 Liter gesüßter Cranberry-Eistee
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Rhabarber-Kirsch-Grüntee-Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Das Gerät startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur für eine ideale Konsistenz.
4. Bei Bedarf die Temperatur anpassen.
5. Sobald das gefrorene Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab.
6. Sofort genießen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
3

ZUTATEN:

- Ca. 140 g Süßkirschen
- Ca. 100 g weißer Zucker
- 1 Liter frisch gebrühter Bio-Grüntee mit Zitrusfrüchten und Ginkgo
- Ca. 300 g Rhabarber, gehackt

Matcha Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Den Tee zubereiten und abkühlen lassen.
2. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Wasser
- 2-3 Teelöffel Matcha-Grüntee
- 1 Esslöffel Zucker
- Ca. 120 ml kaltes Wasser

Notizen:

Apfel-Grüntee-Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,9 Liter gekühlter gesüßter Apfel-Grüntee
- Ca. 50 g weißer Zucker

Sternfrucht-Passionsfrucht-Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml frisch gebrühter Passionsfrucht-Eistee, aufgebrüht und abgekühlt
- 2 Sternfrüchte, in Scheiben geschnitten
- 2 Esslöffel Zucker

Johannisbeer-Tee-Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
3-4

ZUTATEN:

- Ca. 600 ml gesüßter Tee
- Ca. 240 ml Johannisbeer-Nektar
- 2-3 Esslöffel Zucker

Himbeer-Eistee-Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Sobald das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne aus.
6. Sofort servieren und genießen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,2 Liter gesüßter Eistee
- Ca. 660 ml Himbeernektar
- Ca. 50 g weißer Zucker

Roter Trauben-Eistee Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
2. „SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
3. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
4. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
5. Sofort servieren und genießen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,2 Liter gesüßter Eistee
- Ca. 660 ml roter Traubennektar
- Ca. 50 g weißer Zucker

Notizen:



SPIKED

S L U S H I E S

Margarita-Cocktail-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1

ZUTATEN:

- Ca. 30 ml Blanco-Tequila
- 2 Esslöffel frisch gepresster Limettensaft
- 1 Esslöffel Orangenlikör
- 1 Esslöffel Zucker

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „SPIKED SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Summer Blue Lagoon Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 360 ml Wasser
- Ca. 100 ml frischer Zitronensaft
- Ca. 100 ml Wodka
- Ca. 30 g Zucker
- Ca. 50 ml Blue Curaçao

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „SPIKED SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Ananas-Kokosnuss-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 60 ml Ananassaft
- Ca. 50 ml heller Rum
- 1 Esslöffel frisch gepresster Limettensaft
- Ca. 60 g Kokosnusscreme
- 2 Esslöffel Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Minz-Brombeer-Bourbon-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1

ZUTATEN:

- Ca. 30 ml Bourbon
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Limettensaft
- 2-3 Brombeeren, zerdrückt
- 6-7 Minzblätter, zerdrückt
- 2 Esslöffel Club Soda

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Zitronen-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Wasser, aufgeteilt, mehr nach Geschmack
- Ca. 150 ml heller Rum oder Wodka, mehr nach Geschmack
- 1 Esslöffel Kristallzucker
- Saft einer großen Zitrone
- ¼ Esslöffel geriebene Zitronenschale

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Orange Margarita Slushi



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 3 Esslöffel Cranberrysaft
- Ca. 150 ml Ginger Ale
- Saft von 1 Limettenschnitz
- 2 Esslöffel Zucker

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „SPIKED SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Zitrus-Ingwer-Bier-Slushi



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 50 ml Tequila
- 2 Esslöffel Zucker
- Ca. 60 ml Orangensaft
- 2 Esslöffel Limettensaft
- Ca. 220 ml Ingwerbier („Ginger-Beer“)

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „SPIKED SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Blueberry Mojito Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1

ZUTATEN:

- 8 frische Minzblätter
- Ca. 50 ml weißer Rum
- 2 Esslöffel frischer Limettensaft
- 8 Blaubeeren
- 2 Teelöffel Zucker
- 2 Esslöffel Club Soda

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Granatapfel-Ingwerbier-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1

ZUTATEN:

- Ca. 120 ml Granatapfelsaft
- Ca. 60 ml Ingwerbier
- 1 Esslöffel frischer Rosmarin, gehackt
- Ca. 30 ml Wodka
- 2 Esslöffel Zucker

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Limetten-Gurken-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 80 ml Gin
- 2 Esslöffel Gurkensaft
- Ca. 50 ml frisch gepresster Limettensaft
- 1 Teelöffel Zucker
- 3 Esslöffel Zuckersirup

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Tropischer Rum-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 840 ml Orangen-Ananas-Saft
- 2 Esslöffel Grenadine
- Ca. 60 ml Rum
- Saft von 1–2 Limetten
- 2 Esslöffel Zuckersirup

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „SPIKED SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Himbeer-Champagner-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,5 Liter Himbeernektar
- 200 ml Champagner
- Ca. 30 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „SPIKED SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Himbeer-Limonaden-Wodka-Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 600 ml Sprudelwasser
- Ca. 900 ml gesüßte Limonade
- Ca. 250 ml Himbeer-Wodka
- Ca. 30 g Zucker

Erdbeer-Wodka-Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,6 Liter Erdbeersaft
- 200 ml Wodka
- Ca. 30 g weißer Zucker

Aprikosen-Champagner-Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,6 Liter Aprikosennektar
- Ca. 200 ml Champagner
- Ca. 30 g weißer Zucker

Limonade-Kokosnuss-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 800 ml gesüßte Kokosmilch aus der Dose
- Ca. 800 ml gesüßte Limonade
- Ca. 200 ml heller Rum
- Ca. 60 ml Zitronensaft
- Ca. 30 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „SPIKED SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Passionsfrucht-Martini-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1

ZUTATEN:

- 2 Teelöffel Vanillezucker
- 20 ml Passionsfruchtlikör
- 30 ml Vanillewodka
- 30 ml Passionsfruchtpüree

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „SPIKED SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Pina Colada-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,5 Liter Pina Colada-Mix
- Ca. 250 ml Kokosnussum
- Ca. 30 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Espresso Martini-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- Ca. 55 ml Kaffeeликör
- 1½ Esslöffel Zucker
- Ca. 85 ml Wodka
- 2-3 Espresso

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Mango-Pfirsich-Margarita-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 120 ml Tequila
- Ca. 50 g Zucker
- 3 Pfirsiche, in Scheiben geschnitten
- Ca. 60 ml Orangenlikör
- 2 Mangos, in Scheiben geschnitten
- Ca. 60 ml Limettensaft

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Moscato-Granatapfel-Cocktail



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:

4

ZUTATEN:

- Ca. 300 ml Granatapfelsaft
- Zucker nach Geschmack, falls erforderlich
- Ca. 150 ml Moscato

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „SPIKED SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Erdbeer-Rum-Cocktail



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:

2-3

ZUTATEN:

- Ca. 230 g frische Erdbeeren
- Ca. 120 ml Limettensaft
- Ca. 100 ml Rum
- Zucker, nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „SPIKED SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Honigtau-Slushi-Cocktail



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 50 ml Rum
- Ca. 530 g Honigmelone, zerkleinert
- Ca. 50 g Zucker
- Ca. 60 ml Zitronensaft

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Passionsfrucht-Rum-Cocktail



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Passionsfruchtsaft
- Ca. 120 ml dunkler Rum
- Ca. 100 g Zucker
- Ca. 100 ml heller Rum
- 3 Esslöffel Grenadinesirup
- Ca. 180 ml Limettensaft

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Zitronen-Weißwein-Cocktail



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
5-6

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Orangensaft
- Ca. 200 ml Weißwein Ihrer Wahl
- Ca. 240 ml Zitronensaft
- Ca. 165 g Ananasstückchen
- Zucker, nach Geschmack

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



ZUCKERFREIE

SLUSHIES

Zitronen-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,75 Liter Wasser
- Ca. 80-90 g plus 2 Esslöffel zuckerfreie Zitronengetränkpulvermischung
- Ca. 120 ml flüssige Allulose

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur für eine ideale Konsistenz.
4. Bei Bedarf die Temperatur anpassen.
5. Sobald das gefrorene Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab.
6. Sofort genießen.

Zitronen-Sprudelwasser-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,68 Liter ungesüßtes Sprudelwasser
- Ca. 60 ml Zitronensaft
- Ca. 120 ml flüssige Allulose

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur für eine ideale Konsistenz.
4. Bei Bedarf die Temperatur anpassen.
5. Sobald das gefrorene Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab.
6. Sofort genießen.

Notizen:

Grapefruit-Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,92 Liter ungesüßter Grapefruitsaft
- Ca. 120 ml flüssige Allulose

Trauben-Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,76 Liter Wasser
- Ca. 80-90 g plus 2 Esslöffel zuckerfreie Traubenpulvermischung
- Ca. 120 ml flüssige Allulose

Pflaumen-Limonade-Slushi



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,2 Liter ungesüßte Limonade
- Ca. 650 ml zuckerfreier Pflaumensaft
- Ca. 120 ml flüssige Allulose

Himbeer-Smoothie-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,8 Liter zuckerfreier Himbeer-Smoothie aus der Flasche
- Ca. 120 ml flüssige Allulose

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur für eine ideale Konsistenz.
4. Bei Bedarf die Temperatur anpassen.
5. Sobald das gefrorene Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab.
6. Sofort genießen.

Erdbeer-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,76 Liter Wasser
- Ca. 80-90 g plus 2 Esslöffel zuckerfreie Erdbeerpulvermischung
- Ca. 120 ml flüssige Allulose

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur für eine ideale Konsistenz.
4. Bei Bedarf die Temperatur anpassen.
5. Sobald das gefrorene Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab.
6. Sofort genießen.

Notizen:

Kiwi-Erdbeer-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,76 Liter Wasser
- Ca. 80-90 g plus 2 Esslöffel zuckerfreie Kiwi-Erdbeer-Pulvermischung
- Ca. 120 ml flüssige Allulose

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Beeren-Sprudel-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,92 Liter Beeren-Selterswasser (Sprudelwasser)
- Ca. 120 ml flüssige Allulose

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Blueberry Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,92 Liter ungesüßter Blaubeersaft
- Ca. 120 ml flüssige Allulose

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Root Beer Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 5 Dosen (à 355 ml) Diät-Root Beer
- Ca. 120 ml flüssige Allulose

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur für eine ideale Konsistenz.
4. Bei Bedarf die Temperatur anpassen.
5. Sobald das gefrorene Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab.
6. Sofort genießen.

Grapefruit-Sprudelwasser-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,68 Liter Grapefruit-Sprudelwasser
- Ca. 60 ml Zitronensaft
- Ca. 120 ml flüssige Allulose

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. „SLUSH“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur für eine ideale Konsistenz.
4. Bei Bedarf die Temperatur anpassen.
5. Sobald das gefrorene Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab.
6. Sofort genießen.

Notizen:

A glass of frozen red juice, likely cherry or strawberry, is the central focus. The glass is filled with a vibrant red, slushy liquid and topped with several fresh cherries and a sprig of green mint. The glass sits on a rustic wooden tray. Surrounding the tray are several apples: a whole red apple on the left, a whole red apple on the right, and a halved green apple in the bottom right corner. The background is a dark, textured surface.

FROZEN

J U I C E

Passions-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Passionsfruchtsaft
- 2 Esslöffel Zucker

1. Geben Sie den Saft und den Zucker in einen großen Krug und verrühren Sie alles, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „FROZEN JUICE“ (Gefrorener Saft) auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Kirsch-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Kirschsaft
- 2 Esslöffel Zucker

1. Geben Sie den Saft und den Zucker in einen großen Krug und verquirlen Sie ihn, um den Zucker aufzulösen.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wählen Sie „FROZEN JUICE“ (gefrorener Saft). Die Voreinstellung startet mit der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, piept das Gerät dreimal.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Beeren-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,8 Liter Beerensaft
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Geben Sie den Saft und den Zucker in einen großen Krug und verquirlen Sie ihn, um den Zucker aufzulösen.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Pfirsich-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Pfirsichsaft
- 2 Esslöffel weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Mango-Pfirsich-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Mango-Pfirsich-Smoothie aus der Flasche
- 2 Esslöffel Zucker

1. Geben Sie den Saft und den Zucker in einen großen Krug und verquirlen Sie ihn, um den Zucker aufzulösen.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Traubensaft-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Traubensaft
- 2 Esslöffel Zucker

1. Geben Sie den Saft und den Zucker in einen großen Krug und verrühren Sie alles, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „FROZEN JUICE“ (Gefrorener Saft) auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Cranberry-Orangen-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,9 Liter Cranberry-Orangensaft
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Geben Sie den Saft und den Zucker in einen großen Krug und verquirlen Sie ihn, um den Zucker aufzulösen.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wählen Sie „FROZEN JUICE“ (gefrorener Saft). Die Voreinstellung startet mit der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, piept das Gerät dreimal.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Cranberry-Apfelwein-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Cranberry-Apfelwein
- 2 Esslöffel weißer Zucker

1. Geben Sie den Apfelwein und den Zucker in einen großen Krug und verquirlen Sie ihn, um den Zucker aufzulösen.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Erdbeer-Bananen-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Erdbeer-Bananen-Smoothie
- 2 Esslöffel weißer Zucker

1. Geben Sie den Smoothie und den Zucker in einen großen Krug und verquirlen Sie ihn, um den Zucker aufzulösen.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Grapefruit-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 960 ml Grapefruitsaft
- 4 Esslöffel weißer Zucker

1. Geben Sie den Saft und den Zucker in einen großen Krug und verquirlen Sie ihn, um den Zucker aufzulösen.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Erdbeer-Kiwi-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Erdbeersaft
- Ca. 480 ml Kiwisaft
- Ca. 50 g Zucker

1. Geben Sie den Saft und den Zucker in einen großen Krug und verrühren Sie alles, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „FROZEN JUICE“ (Gefrorener Saft) auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Cranberry-Apfelkuchen-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Cranberry-Apfelkuchen-Smoothie (oder ähnliche Sorte)
- 2 Esslöffel Zucker

1. Geben Sie den Saft und den Zucker in einen großen Krug und verquirlen Sie ihn, um den Zucker aufzulösen.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wählen Sie „FROZEN JUICE“ (gefrorener Saft). Die Voreinstellung startet mit der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, piept das Gerät dreimal.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Blaubeer-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie den Smoothie und den Zucker in einen großen Krug und verquirlen Sie ihn, um den Zucker aufzulösen.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,8 Liter Blaubeersmoothie
- Ca. 50 g weißer Zucker

Apfel-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie den Saft und den Zucker in einen großen Krug und verquirlen Sie ihn, um den Zucker aufzulösen.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,9 Liter Apfelsaft
- Ca. 50 g weißer Zucker

Johannisbeer-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie den Saft und den Zucker in einen großen Krug und verquirlen Sie ihn, um den Zucker aufzulösen.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,9 Liter Johannisbeersaft
- Ca. 50 g weißer Zucker

Drachenfrucht-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,9 Liter Drachenfruchtsaft
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Geben Sie den Saft und den Zucker in einen großen Krug und verrühren Sie alles, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „FROZEN JUICE“ (Gefrorener Saft) auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Grapefruit-Cider-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,8 Liter Grapefruit-Cider
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Geben Sie den Saft und den Zucker in einen großen Krug und verquirlen Sie ihn, um den Zucker aufzulösen.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wählen Sie „FROZEN JUICE“ (gefrorener Saft). Die Voreinstellung startet mit der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, piept das Gerät dreimal.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Zitronen-Trauben-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Traubensaft
- 2 Esslöffel Zucker
- Ca. 55 ml Zitronensaft

1. Geben Sie den Saft und den Zucker in einen großen Krug und verquirlen Sie ihn, um den Zucker aufzulösen.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Aprikose-Pfirsich-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
2-3

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Aprikosensaft
- Ca. 240 ml Orangensaft
- Ca. 240 ml Pfirsichsaft
- Ca. 50 g Zucker

1. Geben Sie den Saft und den Zucker in einen großen Krug und verquirlen Sie ihn, um den Zucker aufzulösen.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Karotten-Mandarinen-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Karottensaft (oder frische Karotten, die zu Saft verarbeitet werden)
- 2 bis 3 Esslöffel Zucker
- Ca. 480 ml Mandarinsaft (oder entsaftete frische Mandarinen)

1. Geben Sie den Saft und den Zucker in einen großen Krug und verquirlen Sie ihn, um den Zucker aufzulösen.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Mango-Ananas-Frozen Juice



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2-3

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Mangosaft
- Ca. 120 ml Kokosnusswasser
- Ca. 240 ml Ananassaft
- 2 Esslöffel Zucker

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie den Saft und den Zucker in einen großen Krug und verrühren Sie alles, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „FROZEN JUICE“ (Gefrorener Saft) auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Apfel-Kiwi-Frozen Juice



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Apfelsaft
- 2 bis 3 Esslöffel Zucker
- Ca. 480 ml Kiwisaft

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie den Saft und den Zucker in einen großen Krug und verquirlen Sie ihn, um den Zucker aufzulösen.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wählen Sie „FROZEN JUICE“ (gefrorener Saft). Die Voreinstellung startet mit der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, piept das Gerät dreimal.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Apfel-Cranberry-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Cranberry-Saft
- 2 Esslöffel Zucker
- Ca. 480 ml Apfelsaft, frisch oder im Laden gekauft

1. Geben Sie den Saft und den Zucker in einen großen Krug und verquirlen Sie ihn, um den Zucker aufzulösen.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Limetten-Kirsch-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
2-3

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Kirschsaft (oder frische Kirschen, die zu Saft verarbeitet werden)
- 2 Esslöffel Zucker
- Ca. 240 ml frischer Limettensaft

1. Geben Sie den Saft und den Zucker in einen großen Krug und verquirlen Sie ihn, um den Zucker aufzulösen.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Ananas-Passionsfrucht-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Passionsfruchtsaft
- 2 bis 3 Esslöffel Zucker
- Ca. 480 ml Ananassaft

1. Geben Sie den Saft und den Zucker in einen großen Krug und verquirlen Sie ihn, um den Zucker aufzulösen.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Kokosnuss-Ananas-Frozen Juice



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Ananassaft
- Ca. 480 ml Kokosnusswasser
- Ca. 60 ml frischer Limettensaft
- Ca. 245 g kalte Kokosnusscreme
- Ca. 50 g Zucker

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie alle Zutaten in einen großen Krug und verrühren Sie alles.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „FROZEN JUICE“ (Gefrorener Saft) auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Kokosnuss-Wassermelone-Frozen Juice



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Wassermelonensaft
- 2 bis 3 Esslöffel Zucker
- Ca. 480 ml Kokosnusswasser
- 1 Esslöffel Limettensaft

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie den Saft und den Zucker in einen großen Krug und verquirlen Sie ihn, um den Zucker aufzulösen.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wählen Sie „FROZEN JUICE“ (gefrorener Saft). Die Voreinstellung startet mit der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, piept das Gerät dreimal.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:



Heidelbeer-Granatapfel-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Granatapfelsaft
- 2 bis 3 Esslöffel Zucker
- Ca. 480 ml Heidelbeersaft

1. Geben Sie den Saft und den Zucker in einen großen Krug und verquirlen Sie ihn, um den Zucker aufzulösen.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Passionsfrucht-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Passionsfruchtsaft
- 2 Esslöffel Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Trauben-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml schwarzer Traubensaft
- 2 Esslöffel Zucker

1. Geben Sie den Saft und den Zucker in einen großen Krug und verquirlen Sie ihn, um den Zucker aufzulösen.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Ananas-Kokos-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Ananassaft
- Ca. 480 ml Kokosnusswasser
- Ca. 60 ml frischer Limettensaft
- Ca. 245 g kalte Kokosnusscreme
- Ca. 50 g Zucker

1. Geben Sie alle Zutaten in einen großen Krug und verrühren Sie alles.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „FROZEN JUICE“ (Gefrorener Saft) auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Orangen-Ananas-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Ananassaft
- Ca. 240 ml Orangensaft
- 2 Esslöffel Zucker

1. Geben Sie alle Zutaten in einen großen Krug und verrühren Sie alles.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „FROZEN JUICE“ (Gefrorener Saft) auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Früchte-Kokosnuss-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Ananassaft
- Ca. 120 ml Mangosaft
- Ca. 240 ml Orangensaft
- Ca. 120 ml Kokosnusswasser
- 2 Esslöffel Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Preiselbeer-Apfelwein-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,8 Liter Cranberry-Apfelwein
- Ca. 65 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Bananen-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 1,8 Liter Bananen-Smoothie aus der Flasche
- Ca. 65 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Himbeer-Smoothie-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,8 Liter Himbeer-Smoothie aus der Flasche
- Ca. 65 g weißer Zucker

1. Geben Sie alle Zutaten in einen großen Krug und verrühren Sie alles.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „FROZEN JUICE“ (Gefrorener Saft) auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Birnen-Apfel-Frozen Juice



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,8 Liter Birnen-Apfelwein
- Ca. 65 g weißer Zucker

1. Geben Sie alle Zutaten in einen großen Krug und verrühren Sie alles.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „FROZEN JUICE“ (Gefrorener Saft) auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur, die für die beste Konsistenz ideal ist.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:



FRAPPÉ

REZEPTE



Walnuss-Haferflocken-Frappé



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „FRAPPÉ“ auswählen. Das Programm startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur.
4. Die Temperaturregelung so einstellen, dass 4 Balken leuchten.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Haferflocken
- Ca. 180 ml ungesüßte Mandelmilch
- 4 Walnüsse
- 1 Medjool-Dattel, entsteint und grob gehackt
- ½ Teelöffel gemahlener Zimt
- 1-2 Esslöffel Zucker

Himbeer-Weißschokoladen-Frappé



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „FRAPPÉ“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur.
4. Die Temperaturregelung so einstellen, dass 4 Balken leuchten.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1

ZUTATEN:

- Ca. 180 ml stark gebrühter Kaffee (abgekühlt)
- 4 Esslöffel Himbeersirup
- 6 Esslöffel weiße Schokoladensoße
- Ca. 160 ml Vollmilch
- 1 Esslöffel Zucker

Notizen:

Kokosnuss-Frappé



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Kaffee (abgekühlt)
- 3 Esslöffel Kokosnusscreme
- 1 Esslöffel Zucker
- Ca. 60 ml Kokosmilch

Schokoladen-Frappé



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
5

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Kaffee (abgekühlt)
- 3½ Esslöffel Schokoladensirup
- Ca. 480 ml Milch
- 3½ Esslöffel Kristallzucker

Zimt-Haselnuss-Frappé



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml starker Kaffee (abgekühlt)
- 2 Esslöffel Haselnussirup
- Ca. 480 ml ungesüßte Mandelmilch
- Eine Prise gemahlener Zimt
- 2 Esslöffel Zucker

Mandel-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml plus 2 Esslöffel extra cremige Mandelmilch
- Ca. 240 g plus 2 Esslöffel Mandelcreme
- Ca. 1 Liter schwarzer Kaffee (abgekühlt)
- 1 Esslöffel Vanilleextrakt
- 1 Esslöffel gemahlener Zimt
- Ca. 120 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „FRAPPÉ“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur.
4. Die Temperaturregelung so einstellen, dass 4 Balken leuchten.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Karamell-Kaffee-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
3

ZUTATEN:

- Ca. 360 ml Milch
- ½ Teelöffel Vanilleessenz
- 2 Esslöffel Instantkaffee
- 3 Esslöffel Zucker
- Ca. 80 g Karamellsauce

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „FRAPPÉ“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur.
4. Die Temperaturregelung so einstellen, dass 4 Balken leuchten.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Vanille-Matcha-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- Ca. 360 ml Milch
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Matcha
- 4 Tropfen Vanilleessenz
- 1 Esslöffel Zucker

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Apfel-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel gemahlener Espresso
- Ca. 120 ml Vollmilch
- 1 Apfel, in Stücken
- Ca. 60 ml Apfelsaftkonzentrat
- 2-3 Esslöffel Zucker
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Vanille-Haselnuss-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 650 ml Haselnussmilch
- Ca. 780 ml schwarzer Kaffee (abgekühlt)
- 2 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Cashew-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 650 ml Cashew-Milch
- Ca. 780 ml schwarzer Kaffee (abgekühlt)
- 2 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „FRAPPÉ“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur.
4. Die Temperaturregelung so einstellen, dass 4 Balken leuchten.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Schoko-Mokka-Hafer-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml plus 2 Esslöffel Hafermilch
- Ca. 240 ml plus 2 Esslöffel Vanille-Hafercreme
- Ca. 1 Liter schwarzer Kaffee (abgekühlt)
- Ca. 150 g Schokoladensauce
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „FRAPPÉ“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur.
4. Die Temperaturregelung so einstellen, dass 4 Balken leuchten.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Aprikosen-Bananen-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4-5

ZUTATEN:

- Ca. 720 ml Aprikosennektar
- Ca. 60 g Sahne
- Ca. 180 g fettarmer Vanillejoghurt
- 2 Esslöffel Zucker
- 3 reife mittelgroße Bananen
- Orangensaft nach Bedarf

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Karamell-Meersalz-Mokka-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Instantkaffee
- Eine Prise Meersalz
- 1 Esslöffel Schokoladensauce
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Karamellsauce
- 1 Esslöffel Toffee-Nuss-Sirup
- Ca. 120 ml Milch

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Gewürzter Kaffee-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 100 g Zucker
- Ca. 720 ml Kaffee (abgekühlt)
- Ca. 150 g Schokoladen-Haselnuss-Aufstrich
- ¼ Teelöffel frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Teelöffel geriebener frischer Ingwer
- Ca. 480 ml Milch
- ½ Teelöffel gemahlener Zimt

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Vanille-Kahlua-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- Ca. 260 g Vanilleeiscrème
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 Esslöffel Zucker
- Ca. 240 ml Milch
- Ca. 55 g Kahlua
- 2-3 Teelöffel Instantkaffee

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „FRAPPÉ“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur.
4. Die Temperaturregelung so einstellen, dass 4 Balken leuchten.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Vanille-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1

ZUTATEN:

- Ca. 120 ml Milch
- 1,5 Esslöffel Kaffee
- Ca. 240 ml Wasser
- ¼ Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 Esslöffel Zucker
- ¼ Teelöffel Vanille-Aroma-Pulver

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. „FRAPPÉ“ auswählen. Die Voreinstellung startet bei der Standard-/Optimaltemperatur.
4. Die Temperaturregelung so einstellen, dass 4 Balken leuchten.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Vanille-Schokoladen-Frappé



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 50 g Schokochips
- Ca. 480 ml Milch
- 4 Esslöffel Schokoladensirup
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 4 Esslöffel Zucker

Limetten-Joghurt-Frappé



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 60 ml Milch Ihrer Wahl
- 2 Teelöffel Graham-Cracker-Krümel (oder Butterkeks)
- ½ Teelöffel Limettenschale, gerieben
- 2 Esslöffel Limettensaft
- Ca. 450 g Vanillejoghurt
- Zucker, zum Abschmecken

Espresso-Schokoladen-Frappé



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel granulierter weißer Zucker
- 2 Schuss Espresso
- 1 Esslöffel Schokoladensirup
- Ca. 120 ml Milch
- Ca. 125 g Sahne (geschlagen)

Grüner Tee Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 225 g gezuckerte Kondensmilch
- 3 Beutel grüner Tee (240 ml Wasser), abgekühlt
- Ca. 145 g Eiscreme
- Ca. 120 ml Milch

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit dem Schneebesen verrühren, bis alles gut vermischt ist.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. Wählen Sie „FRAPPE“. Die Voreinstellung beginnt mit der Standard-/Optimaltemperatur.
4. Stellen Sie den Temperaturregler so ein, dass 4 Balken aufleuchten.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, piept das Gerät dreimal.
6. Servieren.

Erdbeer-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml gebrühter Kaffee (abgekühlt)
- ¼ Teelöffel Mandelextrakt
- Ca. 120 ml Milch
- 2 Esslöffel Vanille-Zuckerguss
- Ca. 80 g Erdbeersirup
- 2 Esslöffel Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. Wählen Sie „FRAPPE“. Die Voreinstellung beginnt mit der Standard-/Optimaltemperatur.
4. Stellen Sie den Temperaturregler so ein, dass 4 Balken aufleuchten.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, piept das Gerät dreimal.
6. Servieren.

Notizen:

Matcha-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Milch
- 1 Esslöffel Matcha
- Zucker, nach Geschmack
- 4 Tropfen Vanilleextrakt
- Ca. 140 g Eiscreme (nach Wahl)

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Tiramisu-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- Ca. 180 ml Milch
- 1 Teelöffel Kaffee
- 1 Esslöffel Frischkäse
- 4 Esslöffel Kondensmilch
- 2 Kugeln Schokoladeneis
- 1 Schokoladen-Cupcake

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Oreo und Sahne Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Milch
- 8-10 Oreo-Kekse
- 1 Päckchen Kaffee weißer
- Ca. 125 g Sahne
- 3 Esslöffel Schokoladenpulver
- 4-6 Kugeln Vanilleeis
- Ca. 240 ml schwarzer Kaffee (abgekühlt)
- 1 Esslöffel Zucker

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Cremiger Mango-Frappé



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
1

ZUTATEN:

- 1 Mango, in Stücken
- ½ Becher frische Sahne
- Ca. 240 ml Milch
- 1 Esslöffel Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. Wählen Sie „FRAPPE“. Die Voreinstellung beginnt mit der Standard-/Optimaltemperatur.
4. Stellen Sie den Temperaturregler so ein, dass 4 Balken aufleuchten.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, piept das Gerät dreimal.
6. Servieren.

Kakao-Frappé



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 360 ml schwarzer Kaffee (abgekühlt)
- Ca. 60 g Kürbispüree
- Ca. 300 ml Vanille-Mandelmilch oder beliebige Milch
- ¼ Teelöffel gemahlene Nelken
- 3 Esslöffel Zucker
- ¼ Teelöffel gemahlene Muskatnuss
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- ½ Teelöffel Kürbisgewürz

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. Wählen Sie „FRAPPE“. Die Voreinstellung beginnt mit der Standard-/Optimaltemperatur.
4. Stellen Sie den Temperaturregler so ein, dass 4 Balken aufleuchten.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, piept das Gerät dreimal.
6. Servieren.

Notizen:

Kürbis-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- Ca. 360 ml schwarzer Kaffee (abgekühlt)
- Ca. 60 g Kürbispüree
- Ca. 300 ml beliebige Milch
- ¼ Teelöffel gemahlene Nelken
- 3 Esslöffel Zucker
- ¼ Teelöffel gemahlene Muskatnuss
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- ½ Teelöffel Kürbisgewürz

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Karamell-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml stark gebrühter Kaffee (abgekühlt)
- 2 Esslöffel Zucker
- Ca. 150 g Karamellsauce
- Ca. 240 ml Milch

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Himbeer-Keks-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1

ZUTATEN:

- Ca. 200 g Himbeeren
- Ca. 60 ml Milch
- 3 Esslöffel Milch
- 1 Tafel Schokolade
- Ca. 280 g Himbeereis
- Ca. 40-50 g zerbröselte Butterkekse
- 1 Esslöffel kernlose Himbeermarmelade

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Kokos-Mandel-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml starker Kaffee (abgekühlt)
- 2 Esslöffel Kokosnuss-Sirup
- Ca. 480 ml ungesüßte Mandelmilch
- Eine Prise gemahlener Zimt
- 2 Esslöffel Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. Wählen Sie „FRAPPE“. Die Voreinstellung beginnt mit der Standard-/Optimaltemperatur.
4. Stellen Sie den Temperaturregler so ein, dass 4 Balken aufleuchten.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, piept das Gerät dreimal.
6. Servieren.

Vanille-Erdbeer-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Vollmilch
- 1 Esslöffel Zucker
- Ca. 300 g Erdbeeren, entstielt
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 70 g Vanilleeis
- Ca. 240 ml gebrühter Kaffee (abgekühlt)

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. Wählen Sie „FRAPPE“. Die Voreinstellung beginnt mit der Standard-/Optimaltemperatur.
4. Stellen Sie den Temperaturregler so ein, dass 4 Balken aufleuchten.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, piept das Gerät dreimal.
6. Servieren.

Notizen:

Double Chocolate Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
1

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Milch
- Ca. 40 g Mini-Schokoladenstückchen
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 Esslöffel Zucker
- 3 Esslöffel Schokoladensirup, geteilte Verwendung
- Ca. 240 ml starker Kaffee (abgekühlt)

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Vanille-Matcha-Grüntee-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 180 ml Vollmilch
- 1 Esslöffel Matcha-Grünteepulver
- Ca. 60 g Sahne
- 1 Esslöffel Zucker
- ¼ Teelöffel reiner Vanilleextrakt
- 1 Esslöffel Sirup mit Vanille-Aroma

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Himbeer-Schokoladen-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
1

ZUTATEN:

- Ca. 180 ml stark gebrühter Kaffee (abgekühlt)
- 4 Esslöffel Himbeersirup
- 6 Esslöffel weiße Schokoladensauce
- Ca. 160 ml Vollmilch
- 1 Esslöffel Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

A glass of orange milkshake topped with a swirl of white whipped cream and a drizzle of orange sauce. Two yellow straws are inserted into the drink. A slice of orange is placed next to the glass. The background is dark and textured.

MILCHSHAKE

REZEPTE

Brombeer-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „MILCHSHAKE“ auswählen. Das Programm startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 260 g Vanilleeis
- 2 Esslöffel Vollmilch, bei Bedarf mehr
- 2 Esslöffel Sahne
- Ca. 60 g frische Brombeeren
- 2 Esslöffel Zucker

Bananen-Nutella-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „MILCHSHAKE“ auswählen. Das Programm startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 2 Bananen
- Ca. 120 g Sahne
- 4 Esslöffel Nutella
- 1 Teelöffel Vanille, optional
- 1 Esslöffel Zucker
- Ca. 240 ml Milch

Notizen:

Schokoladen-Kirsch-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1 Liter Vollmilch
- Ca. 560 g Sahne
- 1 Esslöffel Vanilleextrakt
- Ca. 50 g weißer Zucker
- Ca. 150 g Kirschsirup
- Ca. 50 g Kakaopulver

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Bananen-Erdbeer-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 große Bananen
- Ca. 225 g Erdbeeren
- Ca. 260 g Vanilleeis
- Ca. 240 ml Milch
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt, optional

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Schokoladen-Bananen-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1

ZUTATEN:

- ½ Banane, zerdrückt
- 1 Dose (340 g) Magermilchpulver
- 1 Teelöffel Zucker
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 Kugeln Schokoladensorbet

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Kirsch-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1 Liter Vollmilch
- Ca. 560 g Sahne
- 1 Esslöffel Vanilleextrakt
- Ca. 50 g weißer Zucker
- Ca. 150 g Kirschsirup

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „MILCHSHAKE“ auswählen. Das Programm startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Karamell-Pekannuss-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- Ca. 120 ml Milch
- 1 Stück Pekannusskuchen
- 2 Esslöffel Zucker
- Ca. 130 g Vanilleeis
- 3 Esslöffel Karamellsauce

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „MILCHSHAKE“ auswählen. Das Programm startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Oreo-Schoko-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
3-4

ZUTATEN:

- Ca. 390 g Vanilleiscreme
- Ca. 40 g Schokoladenstückchen
- Ca. 480 ml Vollmilch
- 2-3 Esslöffel Zucker
- 10-12 Oreo-Kekse

Mango-Orangen-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 640 ml Vollmilch
- Ca. 320 g Sahne
- Ca. 480 ml Mangosaft
- Ca. 480 ml Orangensaft
- 2½ Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 50 g weißer Zucker

Karamell-Pretzel-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 2 Prisen Meersalz
- 4 Esslöffel Karamellsauce
- Ca. 260-390 g Vanilleeis
- Ca. 30 g zerbrochene Brezeln
- 2-3 Esslöffel Zucker
- Ca. 120 ml Vollmilch

Schokoladen-Himbeer-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1 Liter Vollmilch
- Ca. 560 g Sahne
- 1 Esslöffel Vanilleextrakt
- Ca. 50 g weißer Zucker
- Ca. 150 g Himbeersirup
- Ca. 50 g Kakaopulver

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „MILCHSHAKE“ auswählen. Das Programm startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Mandelmilchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 1,3 Liter Vollmilch
- Ca. 240 g plus 2 Esslöffel Sahne
- Ca. 150 g Kristallzucker
- 2½ Esslöffel Mandelextrakt

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „MILCHSHAKE“ auswählen. Das Programm startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Himbeer-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 640 ml Vollmilch
- Ca. 320 g Sahne
- Ca. 960 ml Himbeersaft
- 2½ Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 50 g weißer Zucker

Pfirsich-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einem großen Krug vermischen und verquirlen.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 640 ml Vollmilch
- Ca. 320 g Sahne
- Ca. 960 ml Pfirsichsaft
- 2½ Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 50 g weißer Zucker

Gemischte Beeren Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Milch
- Ca. 150 g frische gemischte Beeren
- 2 Esslöffel Zucker
- Ca. 130-260 g Vanilleeis

Schokoladen-Haselnuss-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 100 g Kakaopulver
- Ca. 240 g Sahne
- 2 Esslöffel Haselnusspaste
- Ca. 240 ml Milch
- 1 Esslöffel Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „MILCHSHAKE“ auswählen. Das Programm startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Grapefruit-Karotten-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 640 ml Vollmilch
- Ca. 360 g Sahne
- Ca. 480 ml Grapefruitsaft
- Ca. 480 ml Karottensaft
- 2½ Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 50 g weißer Zucker

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „MILCHSHAKE“ auswählen. Das Programm startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Spekulatius-Erdbeer-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 125 g Spekulatius-Kekscreme
- 1 große Banane
- Ca. 120 ml Vollmilch
- Ca. 1 kg Vanilleeis
- 1-2 Esslöffel Zucker
- Ca. 320 g Erdbeerkonfitüre

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Kokosnuss-Ananas-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 260-390 g Kokosnusseis
- Ca. 60 g Kokosnusscreme
- Ca. 60 ml Ananassaft
- 3-4 Esslöffel Zucker
- Ca. 80 g frische Ananas, gewürfelt
- Ca. 360 ml Kokosmilch

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Kokosnuss-Kaffee-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Milch
- 1½ Teelöffel Instant-Espressopulver
- 3 Esslöffel Zucker
- Ca. 195 g Kokosnusseis, etwa 5 große Kugeln
- 1 Teelöffel geröstete, gesüßte Kokosraspeln

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Bananen-Schoko-Vanille-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „MILCHSHAKE“ auswählen. Das Programm startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 420 g Vanilleeis
- 2 Bananen, geschält
- Ca. 120 ml Vollmilch
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 Esslöffel Zucker
- Ca. 70 g Mini-Schokoladenstückchen

Erdnussbutter-Vanille-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis die Masse glatt ist.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „MILCHSHAKE“ auswählen. Das Programm startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 120 ml Vollmilch
- Ca. 420 g Vanilleeis
- Ca. 125 g cremige Erdnussbutter
- 1 Prise Salz
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 Esslöffel Zucker

Notizen:

Schokoeks-Kahlua-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 4 Esslöffel Kahlua
- 5 Kugeln Kaffee-Eiscreme
- 2 Schokoladenkekse, grob zerkleinert
- Ca. 360 ml Milch Ihrer Wahl
- 2 Esslöffel Zucker

Zimt-Apfel-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 125 g geschälte Äpfel, grob zerkleinert
- 2 Esslöffel Zucker
- Ca. 480 ml Milch Ihrer Wahl
- 4 Mandeln (wahlweise)
- 1 Teelöffel Zimtpulver

Brownie-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 120 ml Vollmilch
- Ca. 420 g Vanilleeis (Sie können auch Schokoladeneis verwenden)
- Ca. 100 g gehackte Brownie-Stücke
- 2 Esslöffel Zucker
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt

Salted Karamell-Vanille-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „MILCHSHAKE“ auswählen. Das Programm startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 560 g Vanilleeis
- Ca. 80 g gesalzene Karamellsauce
- Ca. 120 g Schlagsahne
- Ca. 240 ml Milch
- 2 Esslöffel Zucker

Bananen-Dattel-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis die Masse glatt ist.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „MILCHSHAKE“ auswählen. Das Programm startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Vollmilch
- ½ Teelöffel Zimt
- 4 entsteinte Medjool-Datteln - zerkleinert
- 1 Teelöffel Leinsamen
- 1 Banane, zerkleinert
- 1 Messlöffel Vanilleeis

Notizen:

Bananen-Hafer-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 2 Teelöffel Haferflocken
- Ca. 480 ml Mandelmilch
- 1 Esslöffel Leinsamen
- 3 Esslöffel Erdnussbutter
- 1 zerkleinerte und gefrorene Banane
- 2 Esslöffel Zucker

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Minz-Schoko-Chip-Vanille-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 420 g Vanilleeis
- Ca. 240 ml Vollmilch
- ½ Teelöffel Pfefferminz-Extrakt
- Ca. 80 g Mini-Schokoladenstückchen
- Zucker, nach Geschmack

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Walnuss-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 420 g Vanilleeis
- Ca. 60 g gehackte Walnüsse
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 240 ml Vollmilch
- ¼ Teelöffel gemahlener Zimt

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.

Vanille-Blaubeer-Milchshake



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 120 ml Vollmilch
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 150 g Blaubeeren plus 2 extra zum Garnieren
- Ca. 420 g Vanilleeis
- Zucker, zum Abschmecken

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „MILCHSHAKE“ auswählen. Das Programm startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

KitKat Vanille-Milchshake



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 2 KitKat-Riegel
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 280 g Vanilleeis
- Ca. 240 ml Milch
- Zucker nach Geschmack
- 1 Esslöffel Schokoladensirup

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis die Masse glatt ist.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „MILCHSHAKE“ auswählen. Das Programm startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.

Notizen:

Frischkäse-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1

ZUTATEN:

- Ca. 420 g Vanilleeis
- Ca. 120 ml Vollmilch
- Ca. 110 g Frischkäse
- 2 Esslöffel Graham-Cracker-Krümel (oder Butterkekse)
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt

Einfacher Karamell-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 1 Kugel Karamelleis
- 2 Teelöffel Karamellsauce
- Ca. 240 ml Milch
- Zucker, nach Geschmack

Orangen-Karotten-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen großen Krug geben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- Ca. 640 ml Vollmilch
- Ca. 320 g Sahne
- Ca. 480 ml Orangensaft
- Ca. 480 ml Karottensaft
- 2½ Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 50 g weißer Zucker

Schoko-Erdnussbutter-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „MILCHSHAKE“ auswählen. Das Programm startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 80 g glatte Erdnussbutter
- 2 Esslöffel Zucker
- Ca. 240 ml Milch
- Ca. 280 g Schokoladeneiscreme

Kürbis-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis die Masse glatt ist.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „MILCHSHAKE“ auswählen. Das Programm startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 140 g Vanilleeis
- ½ Teelöffel Kürbiskuchengewürz
- Ca. 160 ml Milch
- 1 Teelöffel reiner Vanilleextrakt
- Ca. 125 g Kürbis, in Stücke geschnitten

Notizen:

Orangen-Vanille-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi geben.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 2 große Kugeln Orangen-Sorbet
- Ca. 60 ml Milch
- 2 große Kugeln Vanilleeis
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 Esslöffel Orangensaft
- 1 Esslöffel Zucker

Kokosnuss-Ananas-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 95 g Kokosnusscreme
- Ca. 245-330 g Ananas, in Stücke
- 1 kleine Banane
- Ca. 100 g Kokosnuss-Eiscreme
- Ca. 80 ml Milch
- 2 Esslöffel Zucker

Minz-Schokoladen-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Behälter des Ninja Slushi gießen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 5 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 420 g Minz-Schokoladeneiscreme
- 1 Esslöffel dunkler Schokoladensirup
- Ca. 360 ml Vollmilch
- 1½ Esslöffel Zucker

Zimt-Pfirsich-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „MILCHSHAKE“ auswählen. Das Programm startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 2 große, reife, saubere Pfirsiche, zerkleinert
- Ca. 200 g Vanilleeis
- 2 Esslöffel gezuckerte Kondensmilch
- ½ Teelöffel gemahlener Zimt
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 120 ml Vollmilch
- 1 Esslöffel brauner Zucker

Oreo-Vanille-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis die Masse glatt ist.
2. Die Mischung in den Ninja Slushi-Behälter geben.
3. „MILCHSHAKE“ auswählen. Das Programm startet mit der voreingestellten/optimalen Temperatur, die für eine perfekte Konsistenz sorgt.
4. Bei Bedarf kann die Temperatur angepasst werden.
5. Wenn das gefrorene Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
6. Sofort servieren und genießen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 6 Schokoladen-Sandwich-Kekse, wie Oreo
- Ca. 180 ml Milch
- 3 Kugeln Vanilleeis
- 1 Esslöffel Zucker

Notizen:



BONUS: DESSERT- SAUCEN

R E Z E P T E

Heiße Karamellsoße



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 (ca. 400 g) Dose gezuckerte Kondensmilch
- Ca. 110 g halbsüße Schokolade
- Ca. 110 g dunkle Schokolade
- 3 Esslöffel Butter
- 1 ½ Teelöffel Vanilleextrakt

1. Geben Sie die gezuckerte Kondensmilch zusammen mit der Zartbitterschokolade und der Butter bei mittlerer bis niedriger Hitze in einen Kochtopf.
2. Schokolade und Butter unter ständigem Rühren schmelzen, bis die Sauce fein ist; Vanilleextrakt einrühren.
3. Warm servieren.

Schokoladenchip-Dip



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 (ca. 225 g) Packung Frischkäse, erweicht
- Ca. 110 g Butter, erweicht
- Ca. 95 g Puderzucker
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 170 g Milkschokoladenstückchen

1. Schlagen Sie Frischkäse, Butter, Puderzucker, braunen Zucker und Vanille in einer Schüssel zusammen.
2. Die Schokoladenstückchen unterrühren.
3. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Rhabarber-Soße



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel ungesalzene Butter
- Ca. 490 g dünn geschnittener Rhabarber
- Ca. 100 g Kristallzucker

1. In einer großen Pfanne Butter bei starker Hitze schmelzen.
2. Rhabarber und Zucker einrühren und unter ständigem Rühren 5 bis 10 Minuten kochen, bis er weich ist.
3. Warm servieren.

Erdbeersoße



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 440 g frische Erdbeeren
- Zitrone, entsaftet
- Ca. 200 g Kristallzucker
- 1 Esslöffel Speisestärke
- ¼ Teelöffel Salz

1. Die Erdbeeren mit einem Kartoffelstampfer in einem Topf zerdrücken. Zitronensaft, Zucker, Speisestärke und Salz unter die pürierten Erdbeeren rühren. Stellen Sie den Topf auf mittlere Hitze.
2. Unter ständigem Rühren die Mischung zum Kochen bringen, sofort vom Herd nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Pudding-Soße



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Margarine
- Ca. 150 g Kristallzucker
- 1 Ei
- 480 ml Milch
- 2 Teelöffel Mehl
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

1. In einem kleinen Kochtopf bei mittlerer Hitze Margarine, Zucker und das Ei verrühren.
2. Mit der Milch aufgießen und kochen, bis die Mischung zu sprudeln beginnt; darauf achten, dass sie nicht verbrüht.
3. Mehl und Vanille einrühren; gut verrühren und servieren.

Himbeer-Dessertsoße



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 240 ml frischer Orangensaft
- Ca. 200 g weißer Zucker
- 1 Packung (ca. 340 g) frische Preiselbeeren
- Ca. 250 g frische oder gefrorene Himbeeren

1. Orangensaft und Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze verrühren.
2. Die Cranberries hinzugeben und zum Kochen bringen.
3. Kochen und rühren, bis die Cranberries aufplatzen.
4. Die Himbeeren einrühren, die Hitze reduzieren und 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.
5. Im Kühlschrank aufbewahren oder warm servieren.



Abschließende Worte

Mit dem Ninja Slushi können Sie eine unglaubliche Vielfalt an Getränken kreieren, von klassischen Slushies und cremigen Milchshakes bis hin zu eleganten Frappés und lebendigen gefrorenen Säften.

Die RapidChill-Technologie und die intuitiven Voreinstellungen sorgen für eine gleichbleibend weiche Textur und perfekt gekühlte Ergebnisse, die sowohl für Gelegenheitsliebhaber als auch für kulinarische Abenteurer geeignet sind.

Der doppelte Fokus auf Komfort und Innovation bedeutet, dass Sie qualitativ hochwertige Getränke genießen können, ohne sich mit komplizierten Prozessen oder langen Zubereitungszeiten herumschlagen zu müssen.

Vielen Dank, dass Sie dieses Buch als Leitfaden gewählt haben. Sie am Ball und genießen Sie die süßen Momente.

KLEINE ERINNERUNG...



JESUS SAGTE...

“Ich bin der Weg und die
Wahrheit und das Leben.
Niemand kommt zum
Vater als nur durch mich.”
(Joh 14,6)