



**BONUS**

*Slushi & Toppings*

Isabella Becker

# Inhalt

Slushi.....	1
Mango-Ananas-Slushie.....	2
Himbeer-Zitrone-Slushie.....	2
Wassermelonen-Minze-Slushie.....	3
Blaubeer-Lavendel-Slushie.....	3
Kiwi-Spinat-Slushie.....	4
Orange-Mango-Slushie.....	4
Ananas-Kokos-Slushie.....	5
Erdbeer-Kiwi-Slushie.....	5
Granatapfel-Himbeer-Slushie.....	6
Pfirsich-Basilikum-Slushie.....	6
Toppings.....	7
Toppings für Eiscreme und Gelato.....	8
Toppings für Sorbets.....	8
Toppings für Milchshakes.....	9
Toppings für Smoothie Bowls.....	9
Toppings für Frozen Yogurts.....	9



Lushi

## Mango-Ananas-Slushie

 5 min  95  4

### Zutaten:

- 300 g Mango, gewürfelt
- 200 g Ananas, gewürfelt
- 150 ml Kokoswasser
- Saft von 1 Limette

### Zubereitung:

Mango und Ananas in Würfel schneiden und mit Kokoswasser und Limettensaft mischen. Die Mischung in den Creami-Behälter füllen und für 24 Stunden einfrieren. Verwende das Sorbet-Programm der Ninja Creami, um einen glatten Slushie zu kreieren.



## Himbeer-Zitrone-Slushie

 5 min  85  4

### Zutaten:

- 300 g Himbeeren, frisch oder gefroren
- 200 ml Zitronensaft
- 100 ml Wasser
- 2 EL Honig

### Zubereitung:

Himbeeren, Zitronensaft, Wasser und Honig mischen. Die Mischung in den Creami-Behälter füllen und für 24 Stunden einfrieren. Verwende das Sorbet-Programm der Ninja Creami, um einen glatten Slushie zu kreieren.

## Wassermelonen-Minze-Slushie

 5 min  75  4

### Zutaten:

- 400 g Wassermelone, gewürfelt
- 100 ml Wasser
- Saft von 1 Limette
- 5-6 frische Minzblätter

### Zubereitung:

Wassermelone, Wasser, Limettensaft und Minzblätter mischen. Die Mischung in den Creami-Behälter füllen und für 24 Stunden einfrieren. Verwende das Sorbet-Programm der Ninja Creami, um einen glatten Slushie zu kreieren.



## Blaubeer-Lavendel-Slushie

 5 min  90  4

### Zutaten:

- 300 g Blaubeeren, frisch oder gefroren
- 100 ml Wasser
- 2 EL Lavendelsirup
- Saft von 1 Zitrone

### Zubereitung:

Blaubeeren, Wasser, Lavendelsirup und Zitronensaft vermengen. Die Mischung in den Creami-Behälter geben und 24 Stunden einfrieren. Mit dem Sorbet-Programm der Ninja Creami zu einem glatten Slushie verarbeiten.

## Kiwi-Spinat-Slushie

 5 min  80  4

### Zutaten:

- 4 Kiwis, geschält und gewürfelt
- 50 g frischer Spinat
- 150 ml Apfelsaft
- 1 EL Honig

### Zubereitung:

Kiwis, Spinat, Apfelsaft und Honig vermengen. Die Mischung in den Creami-Behälter geben und 24 Stunden einfrieren. Mit dem Sorbet-Programm der Ninja Creami zu einem glatten Slushie verarbeiten.



## Orange-Mango-Slushie

 5 min  85  4

### Zutaten:

- 300 g Mango, gewürfelt
- 200 ml Orangensaft
- 100 ml Wasser
- 1 EL Agavensirup

### Zubereitung:

Mango, Orangensaft, Wasser und Agavensirup mischen. Die Mischung in den Creami-Behälter füllen und für 24 Stunden einfrieren. Verwende das Sorbet-Programm der Ninja Creami, um einen glatten Slushie zu kreieren.

## Ananas-Kokos-Slushie

 5 min  95  4

### Zutaten:

- 300 g Ananas, gewürfelt
- 200 ml Kokoswasser
- Saft von 1 Limette
- 1 EL Honig

### Zubereitung:

Ananas, Kokoswasser, Limettensaft und Honig mischen. Die Mischung in den Creami-Behälter füllen und für 24 Stunden einfrieren. Verwende das Sorbet-Programm der Ninja Creami, um einen glatten Slushie zu kreieren.



## Erdbeer-Kiwi-Slushie

 5 min  85  4

### Zutaten:

- 300 g Erdbeeren, gewaschen und entstielt
- 200 g Kiwis, geschält und gewürfelt
- 100 ml Wasser
- 2 EL Agavensirup

### Zubereitung:

Erdbeeren, Kiwis, Wasser und Agavensirup mischen. Die Mischung in den Creami-Behälter füllen und für 24 Stunden einfrieren. Verwende das Sorbet-Programm der Ninja Creami, um einen glatten Slushie zu kreieren.

## Granatapfel-Himbeer-Slushie



5 min



90



4

### Zutaten:

- 300 ml Granatapfelsaft
- 200 g Himbeeren, frisch oder gefroren
- 100 ml Wasser
- 1 EL Honig

### Zubereitung:

Granatapfelsaft, Himbeeren, Wasser und Honig mischen. Die Mischung in den Creami-Behälter füllen und für 24 Stunden einfrieren. Verwende das Sorbet-Programm der Ninja Creami, um einen glatten Slushie zu kreieren.



## Pfirsich-Basilikum-Slushie



5 min



85



4

### Zutaten:

- 300 g Pfirsiche, gewürfelt
- 200 ml Wasser
- 5-6 frische Basilikumblätter
- 2 EL Agavensirup

### Zubereitung:

Pfirsiche, Wasser, Basilikumblätter und Agavensirup mischen. Die Mischung in den Creami-Behälter füllen und für 24 Stunden einfrieren. Verwende das Sorbet-Programm der Ninja Creami, um einen glatten Slushie zu kreieren.

# Toppings



## Toppings für Eiscreme und Gelato

- Frische Früchte: Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Bananenscheiben, Mangostücke, Ananaswürfel
  - Nüsse und Samen: Gehackte Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Chiasamen, Leinsamen
  - Saucen: Schokoladensauce, Karamellsauce, Erdbeersauce, Honig, Ahornsirup
  - Streusel: Schokoladenstreusel, bunte Zuckerstreusel, Krokant
  - Kekse und Gebäck: Zerbröselte Oreos, Keksstücke, Brownie-Stücke, Waffelröllchen
  - Schokolade: Gehackte Schokolade, Schokoraspeln, weiße Schokoladenstückchen, Schokoflocken
  - Trockenfrüchte: Getrocknete Aprikosen, Cranberries, Rosinen
  - Kokosnuss: Geraspelte Kokosnuss, Kokoschips
- 

## Toppings für Sorbets

- Frische Früchte: Kiwi, Limettenscheiben, Orangenscheiben, Granatapfelkerne
- Kräuter: Minzblätter, Basilikumblätter, Zitronenmelisse
- Saucen: Himbeersauce, Passionsfruchtsauce
- Nüsse: Pistazien, Pinienkerne
- Kandierte Früchte: Kandierte Ingwerstückchen, Zitronenzesten
- Gewürze: Eine Prise Zimt, Muskatnuss, Kardamom
- Blüten: Getrocknete essbare Blüten, wie Rosenblätter oder Lavendel

## Toppings für Milchshakes

- Schlagsahne: Frische Schlagsahne
  - Saucen: Schokoladensauce, Erdbeersauce, Karamellsauce
  - Streusel: Bunte Zuckerstreusel, Schokoladenstreusel
  - Kekse und Gebäck: Zerbröselte Kekse, Brownie-Stücke
  - Früchte: Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren
  - Schokolade: Schokoraspeln, Schokostückchen
  - Nüsse: Gehackte Mandeln, Walnüsse
- 

## Toppings für Smoothie Bowls

- Frische Früchte: Beeren, Bananenscheiben, Mangowürfel, Kiwi
  - Nüsse und Samen: Chiasamen, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, gehackte Nüsse
  - Granola: Hausgemachtes oder gekauftes Granola
  - Kokosnuss: Geraspelte Kokosnuss, Kokoschips
  - Nussbutter: Erdnussbutter, Mandelbutter, Cashewbutter
  - Trockenfrüchte: Getrocknete Aprikosen, Rosinen, Goji-Beeren
  - Gewürze: Eine Prise Zimt, Muskatnuss
- 

## Toppings für Frozen Yogurts

- Frische Früchte: Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, Pfirsichstücke
- Nüsse: Gehackte Mandeln, Walnüsse, Pecannüsse
- Saucen: Honig, Ahornsirup, Agavensirup
- Schokolade: Schokostückchen, weiße Schokolade, dunkle Schokolade
- Granola: Knuspriges Granola für extra Crunch
- Trockenfrüchte: Getrocknete Mangostücke, Aprikosen, Rosinen
- Gewürze: Eine Prise Zimt, Kardamom