

Slush oder Saft, Saft oder Slush?

Slush or juice, juice or slush?

Zum Glück muss ich mir diese Frage nicht mehr stellen – denn ich liebe einfach beides! Was ich jedoch gar nicht mag, sind künstliche Zusatzstoffe oder wässrige Slushies ohne Geschmack. Umso besser, dass ich mit Sophie, meiner Slush Ice Maschine, genau weiß, was in meinem eisigen Getränk steckt. Ob fruchtige Kreationen, cremige Milchshakes oder sogar Frozen Cocktails – mit der richtigen Mischung bekommt jedes Rezept die perfekte Konsistenz. Ich habe schnell angefangen, meine eigenen Slush-Kreationen auszuprobieren. Von klassischem Zitronen-Slush über erfrischende Beerenmix-Kombinationen bis hin zu kreativen Cocktails – mit der richtigen Rezeptur wird jedes Getränk zum eisigen Genuss. Für dieses Rezeptbuch habe ich dir neben den Basisrezepten auch besondere Kreationen herausgesucht, die du ganz einfach zu Hause nachmachen kannst.

Also, schalte Sophie ein und starte dein eigenes eisiges Abenteuer! Ich wünsche dir viel Spaß beim Experimentieren und Genießen!

Luckily, I no longer have to ask myself that question – because I simply love both! What I really don't like, though, are artificial additives or watery slushies with no flavor. All the better that with Sophie, my slush ice machine, I know exactly what goes into my icy drink. Whether fruity creations, creamy milkshakes, or even frozen cocktails – with the right mix, every recipe gets the perfect consistency. I quickly started trying out my own slush creations. From classic lemon slush to refreshing berry mix combinations and creative cocktails – with the right recipe, every drink becomes a frosty delight. For this recipe book, I've selected not only the basic recipes but also some special creations you can easily recreate at home.

So, switch on Sophie and start your own icy adventure! I hope you have lots of fun experimenting and enjoying!

Dein Slush-Team von Springlane

Your Slush-Team from Springlane

Inhalt

Content

Tipps & Tricks / Tips & Tricks

Slush Ice selber machen Make your own slush ice	4
--	---

Classic Slush

Klassischer Lemon Slush Classic Lemon Slush	14
Klassischer Cola Slush Classic Cola Slush	16
Fruchtiger Raspberry Slush Fruity Raspberry Slush	17
Winterlicher Apfel Slush Winter Apple Slush	18
Erfrischender Blueberry Slush Refreshing Blueberry Slush	20
Kiwi-Apfel-Slush Kiwi-Apple Slush	21
Mango-Passionsfrucht-Slush Mango-Passion Fruit Slush	22
Pfirsich-Maracuja-Slush Peach-Passion Fruit Slush	24

Frappé

Klassischer Slush Frappé Classic Slush Frappé	28
Schoko-Mokka Slush Frappé Choco-Mocha Slush Frappé	30
Karamell-Latte Slush Frappé Caramel Latte Slush Frappé	31
Haselnuss-Macchiato Slush Frappé Hazelnut Macchiato Slush Frappé	32
Vanille-Cappuccino Slush Frappé Vanilla Cappuccino Slush Frappé	34
Irish Coffee Slush Irish Coffee Slush	35
Espresso-Kokos-Slush Espresso Coconut Slush	36

Frozen Cocktails

Frozen Margarita Frozen Margarita	40
Piña Colada Slush Piña Colada Slush	42

Strawberry Daiquiri Slush Strawberry Daiquiri Slush	43
--	----

Frozen Mojito Frozen Mojito	44
--------------------------------	----

Blue Lagoon Slush Blue Lagoon Slush	46
--	----

Frozen Caipirinha Frozen Caipirinha	47
--	----

Aperol Spritz Slush Aperol Spritz Slush	48
--	----

Red Wine

Klassischer Rotwein-Slush Classic Red Wine Slush	52
---	----

Rotwein-Pfirsich-Slush Red Wine Peach Slush	54
--	----

Rotwein-Kirsch-Slush Red Wine Cherry Slush	55
---	----

Beeren-Rotwein-Slush Berry Red Wine Slush	56
--	----

Tropischer Rotwein-Slush Tropical Red Wine Slush	58
---	----

Sangria-Slush Sangria Slush	59
--------------------------------	----

Winterlicher Rotwein-Slush Winter Red Wine Slush	60
---	----

Rotwein-Brombeer-Slush Red Wine Blackberry Slush	62
---	----

Milkshake

Klassischer Vanille-Milchshake Slush Classic Vanilla Milkshake Slush	66
---	----

Erdbeer-Milchshake Slush Strawberry Milkshake Slush	68
--	----

Bananen-Milchshake Slush Banana Milkshake Slush	69
--	----

Schokoladen-Milchshake Slush Chocolate Milkshake Slush	70
---	----

Karamell-Milchshake Slush Caramel Milkshake Slush	72
--	----

Kokos-Vanille-Milchshake Slush Coconut Vanilla Milkshake Slush	73
---	----

Erdbeer-Kokos-Milchshake Slush Strawberry Coconut Milkshake Slush	74
--	----

Schoko-Haselnuss-Milchshake Slush Choco-Hazelnut Milkshake Slush	76
---	----

Perfektes Slush Ice – darauf kommt es an

So gelingt dir das perfekte Slush Ice!

Die richtige Mischung aus **Flüssigkeit, Zucker und gegebenenfalls Alkohol** ist entscheidend für die perfekte Konsistenz deines Slush Ice. Das Verhältnis dieser Komponenten bestimmt, wie gut dein Getränk gefriert und ob es die typische, halbgefrorene Slush-Konsistenz erreicht.

Damit deine Slush-Kreationen immer gelingen, findest du hier alle wichtigen Informationen zu den **Grundzutaten, der optimalen Zuckermenge und den Richtlinien für alkoholische Slushies**.

1

Flüssigkeiten – die Basis deines Slush Ice



Für jedes Slush Ice brauchst du eine geeignete Flüssigkeit als Basis. Je nach Art der verwendeten Flüssigkeit variiert die Textur und das Gefrierverhalten des Slush Ice.

Geeignete Flüssigkeiten für Slush Ice:

Flüssigkeitstyp	Geeignete Getränke	Konsistenz & Gefrierverhalten
Fruchtsäfte	Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft	Fruchtig, leicht gefrierend
Limonaden & Softdrinks	Cola, Limonade, Energydrinks (mit Zucker)	Erfrischend, schnelle Kristallbildung
Milchbasierte Getränke	Milch, Joghurt, Frappés	Cremige, leicht gefrierende Textur
Wein & Spirituosen	Rotwein, Weißwein, Likör, hochprozentiger Alkohol	Muss exakt dosiert werden (siehe Alkohol-Richtlinien)

Hinweis zu Kohlensäure: Wenn du kohlenensäurehaltige Getränke (wie Cola oder Limonade) verwendest, solltest du sie vorher entgasen, damit sich keine Bläschen bilden, die den Gefrierprozess stören können. **Tipp für cremige Slushies:** Für besonders cremige Ergebnisse kannst du Milch oder Sahne mit Fruchtsäften oder Sirupen kombinieren.

2



Zucker – sorgt für die perfekte Slush-Konsistenz

Zucker ist essentiell, um die perfekte Slush-Konsistenz zu erhalten. Ohne Zucker friert das Getränk zu fest oder bleibt zu flüssig.

Warum ist Zucker wichtig?

- Verlangsamt das Gefrieren und sorgt für die typische halbgefrorene Konsistenz.
- Verhindert zu große Eiskristalle und macht das Slush weicher.
- Bringt Geschmack und verstärkt Aromen.

Optimale Zuckerzugabe für Slush Ice:

Gesamtgröße des Rezepts	Empfohlene Zuckermenge
500 ml (Mindestmenge)	50 g
1.000 ml	100 g
1.420 ml (Maximalmenge)	142 g

Welcher Zucker eignet sich am besten?

Feiner Zucker, Läuterzucker oder Glukosesirup – Lösen sich leicht auf und sorgen für gleichmäßige Konsistenz.

Haushaltszucker in grober Form – Kristallisiert zu schnell und kann die gewünschte Konsistenz beeinträchtigen.

Falls du einen **zuckerreduzierten Slush** herstellen möchtest, beachte die folgenden Hinweise.

Beachte bei allen Rezepten: Die Gesamtmenge des Zuckers in dem jeweiligen Slush ist angegeben. Der bereits enthaltene Zucker in den Zutaten sollte mit einberechnet werden, um das Slush-Erlebnis nicht zu süß werden zu lassen.

Perfect Slush Ice – What really matters

How to make perfect slush ice every time!

The right mix of liquid, sugar, and, if applicable, alcohol is crucial for achieving the perfect consistency of your slush ice. The ratio of these components determines how well your drink freezes and whether it reaches the typical semi-frozen slush texture.

To make sure your slush creations always succeed, here you'll find all the important information about base ingredients, the optimal amount of sugar, and guidelines for alcoholic slushies.

1

Liquids – The base of your slush ice



Every slush ice needs a suitable liquid as a base. Depending on the type of liquid used, the texture and freezing behavior of the slush ice will vary.

Suitable liquids for slush ice

Type of Liquid	Suitable Beverages	Consistency & Freezing Behavior
Fruit juices	Orange juice, apple juice, grape juice	Fruity, easy to freeze
Lemonades & soft drinks	Cola, lemonade, energy drinks (with sugar)	Refreshing, fast crystal formation
Milk-based drinks	Milk, yogurt, frappés	Creamy, slightly freezing texture
Wine & spirits	Red wine, white wine, liqueur, high-proof alcohol	Must be dosed precisely (see alcohol guidelines)

Note on carbonation: If you use carbonated beverages (like cola or lemonade), you should degas them beforehand to avoid bubbles that could interfere with the freezing process.

Tip for creamy slushies: For especially creamy results, you can combine milk or cream with fruit juices or syrups.

2

Sugar – Essential for the perfect slush consistency



Sugar is crucial to achieving the perfect slush texture. Without sugar, the drink may freeze too solidly or remain too liquid.

Why is sugar important?

- Slows down the freezing process and ensures the typical semi-frozen consistency
- Prevents overly large ice crystals and makes the slush smoother
- Adds flavor and enhances aromas

Recommended sugar amounts for slush ice

Total Recipe Volume	Recommended Amount of Sugar
500 ml (minimum)	50 g
1.000 ml	100 g
1,420 ml (maximum)	142 g

Which type of sugar works best?

Fine sugar, simple syrup or glucose syrup: dissolve easily and ensure an even texture.

Coarse granulated sugar: crystallizes too quickly and can affect the desired consistency

If you want to create a reduced-sugar slush, please follow the adjustments described in the next section.

3



Zuckerarme Getränke – richtige Anpassung für Slush Ice

Diät- und zuckerarme Getränke können nicht ohne Anpassung als Slush Ice verwendet werden, da sie nicht genügend Zucker enthalten. Damit sie dennoch gefrieren, kannst du sie mit **Erythrit, Zitronensaft oder Salz** anpassen.

Zuckerausgleich für zuckerarme Getränke

Gesamtgröße des Rezepts	Empfohlene Zuckermenge
500 ml (Mindestmenge)	6 g Erythrit, 15 ml Zitronensaft, ¼ TL Salz
1.000 ml	12 g Erythrit, 30 ml Zitronensaft, ¼ TL Salz
1.420 ml (Maximalmenge)	17 g Erythrit, 42 ml Zitronensaft, ¼ TL Salz

Hinweis zu Erythrit:

Erythrit ist ein kalorienfreier Süßstoff mit einem zuckerähnlichen Geschmack, der sich perfekt für zuckerarme Slush-Varianten eignet.

Wichtig:

Künstliche Süßstoffe reichen nicht aus, um die Konsistenz zu stabilisieren. Nutze stattdessen natürliche Zuckerquellen wie Fruchtsaft.

4

Alkohol – die richtige Menge für Frozen Cocktails

Wenn du **alkoholische Slushies** herstellst, ist die richtige **Mischung entscheidend**, denn Alkohol beeinflusst das Gefrierverhalten.



Richtwerte für Alkoholgehalt in Slush Cocktails

Gesamtgröße des Rezepts	Maximale Alkoholmenge (40 % Vol.)
500 ml (Mindestmenge)	85 ml
1.000 ml	175 ml
1.420 ml (Maximalmenge)	235 ml

Warum ist die richtige Alkoholmenge wichtig?

- **Zu viel Alkohol:** Das Slush friert nicht richtig ein.
- **Zu wenig Alkohol:** Die gewünschte Konsistenz wird nicht erreicht.

Falls dein Slush nicht die perfekte Konsistenz hat, kannst du es mit **Fruchtsaft oder Wasser** verdünnen und das Programm neu starten.



5

Fehlerbehebung – Was tun, wenn das Slush nicht gelingt?

Falls dein Slush Ice nicht die gewünschte Konsistenz hat, helfen diese Tipps:

Problem	Ursache	Lösung
Slush wird zu fest	Zu wenig Zucker oder zu niedrige Temperatur	Mehr Zucker oder etwas Flüssigkeit hinzufügen
Slush bleibt zu flüssig	Zu viel Zucker oder Alkohol	Mit Wasser oder Fruchtsaft verdünnen
Maschine stoppt und blinkt	Ungeeignete Zutaten (zu wenig Zucker oder zu hoher Alkoholgehalt)	Mischung anpassen, Preset-Knopf drücken und neu starten
Kristalle zu grob	Zu grober Zucker verwendet	Feinen Zucker oder Läuterzucker verwenden

Falls du weitere kreative Rezepte suchst, findest du im folgenden Kapitel **eine große Auswahl an klassischen Slush-Ideen, Milchshake-Slushies und Frozen Cocktails!**

Mit diesen **Grundregeln** wird dein Slush Ice immer perfekt – egal ob **fruchtig, cremig oder erfrischend stark!** Jetzt **Sophie** einschalten und loslegen!

3



Low-sugar drinks – Adjusting them properly for slush ice

Diet and low-sugar beverages cannot be used as slush ice without adjustments, as they do not contain enough sugar. To still achieve freezing, you can adjust them with erythritol, lemon juice, or salt.

Sugar substitutes for low-sugar drinks

Total Recipe Volume	Recommended Additives
500 ml (minimum)	6 g erythritol, 15 ml lemon juice, ¼ tsp salt
1.000 ml	12 g erythritol, 30 ml lemon juice, ¼ tsp salt
1,420 ml (maximum)	17 g erythritol, 42 ml lemon juice, ¼ tsp salt

Note on erythritol:

Erythritol is a calorie-free sweetener with a sugar-like taste, making it ideal for reduced-sugar slush variations.

Important:

Artificial sweeteners alone are not sufficient to stabilize the texture. Instead, use natural sugar sources such as fruit juice.

4

Alcohol – The right amount for frozen cocktails

When making alcoholic slushies, the correct ratio is essential, as alcohol significantly affects the freezing behavior.



Guidelines for alcohol content in slush cocktails

Total Recipe Volume	Max. Amount of Alcohol (40% Vol.)
500 ml (minimum)	85 ml
1.000 ml	175 ml
1,420 ml (maximum)	235 ml

Why is the right amount of alcohol important?

- **Too much alcohol:** The slush won't freeze properly
- **Too little alcohol :** The desired slushy consistency won't be achieved

If your slush doesn't have the perfect texture, you can dilute it with **fruit juice** or **water** and restart the program.



5

Troubleshooting – What to do if your slush doesn't turn out right

If your slush ice doesn't achieve the desired consistency, these tips can help:

Problem	Cause	Solution
Slush is too firm	Too little sugar or temperature too low	Add more sugar or a bit of liquid
Slush remains too liquid	Too much sugar or alcohol	Dilute with water or fruit juice
Machine stops and blinks	Unsuitable ingredients (too little sugar or too much alcohol)	Adjust the mix, press the preset button and restart
Crystals are too coarse	Coarse sugar used	Use fine sugar or simple syrup

If you're looking for more creative recipes, the next chapter offers a wide variety of classic slush ideas, milkshake slushies, frozen cocktails, and more!

With these basic rules, your slush ice will always turn out perfectly – whether fruity, creamy, or refreshingly strong! Now turn on Sophie and get started!



Klassische Frozen Slush Varianten
Programm: Classic Slush

Klassischer Lemon Slush

Classic Lemon Slush



ZUTATEN

Menge	Zitronensaft	Wasser	Zucker
500 ml	150 ml	350 ml	50 g
1.000 ml	250 ml	750 ml	100 g
1.420 ml	400 ml	1020 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Zitronensaft mit Wasser und Zucker vermischen, bis der Zucker sich vollständig auflöst.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine füllen.
- 3 Programm „Classic Slush“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Lemon Juice	Water	Sugar
500 ml	150 ml	350 ml	50 g
1.000 ml	250 ml	750 ml	100 g
1.420 ml	400 ml	1020 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Mix lemon juice, water, and sugar until the sugar is fully dissolved.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Classic Slush" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.

Klassischer Cola Slush

Classic Cola Slush

ZUTATEN

Menge	Cola (mit Zucker)
500 ml	500 ml
1.000 ml	1.000 ml
1.420 ml	1.420 ml

ZUBEREITUNG

- 1 Gekühlte Cola direkt in die Slush Ice Maschine füllen.
- 2 Programm „Classic Slush“ starten.
- 3 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

Tipp: Funktioniert auch mit anderen Limonaden wie Fanta, Sprite oder Energydrinks.

INGREDIENTS

Volume	Cola (with sugar)
500 ml	500 ml
1.000 ml	1.000 ml
1.420 ml	1.420 ml

PREPARATION

- 1 Pour chilled cola directly into the slush ice machine.
- 2 Start the "Classic Slush" program.
- 3 Serve when the desired consistency is reached.

Tip: Also works with other sodas like Fanta, Sprite, or energy drinks.

Fruchtiger Raspberry Slush

Fruity Raspberry Slush

ZUTATEN

Menge	Himbeersaft	Zitronensaft	Zucker
500 ml	400 ml	100 ml	50 g
1.000 ml	800 ml	200 ml	100 g
1.420 ml	1100 ml	320 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Himbeersaft, Zitronensaft und Zucker gut vermischen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Classic Slush“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Raspberry Juice	Lemon Juice	Sugar
500 ml	400 ml	100 ml	50 g
1.000 ml	800 ml	200 ml	100 g
1.420 ml	1100 ml	320 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Mix raspberry juice, lemon juice, and sugar well.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Classic Slush" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.

Winterlicher Apfel Slush

Winter Apple Slush



ZUTATEN

Menge	Apfelsaft	Zitronensaft	Zucker	Zimt
500 ml	400 ml	100 ml	50 g	½ TL
1.000 ml	800 ml	200 ml	100 g	1 TL
1.420 ml	1100 ml	320 ml	142 g	1,5 TL

ZUBEREITUNG

- 1 Apfelsaft mit Zitronensaft, Zucker und Zimt vermengen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Classic Slush“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Apple Juice	Lemon Juice	Sugar	Cinnamon
500 ml	400 ml	100 ml	50 g	½ TL
1.000 ml	800 ml	200 ml	100 g	1 TL
1.420 ml	1100 ml	320 ml	142 g	1,5 TL

PREPARATION

- 1 Mix apple juice with lemon juice, sugar, and cinnamon.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Classic Slush" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.

Erfrischender Blueberry Slush

Refreshing Blueberry Slush

ZUTATEN

Menge	Blaubeersaft	Limettensaft	Zucker
500 ml	400 ml	100 ml	50 g
1.000 ml	800 ml	200 ml	100 g
1.420 ml	1100 ml	320 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Blaubeersaft mit Limettensaft und Zucker gut vermischen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Classic Slush“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Blueberry Juice	Lime Juice	Sugar
500 ml	400 ml	100 ml	50 g
1.000 ml	800 ml	200 ml	100 g
1.420 ml	1100 ml	320 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Mix blueberry juice with lime juice and sugar.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Classic Slush" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.

Kiwi-Apfel-Slush

Kiwi-Apple Slush

ZUTATEN

Menge	Apfelsaft	Kiwi (püriert)	Zitronensaft	Zucker
500 ml	325 ml	125 ml	50 g	50 g
1.000 ml	650 ml	250 ml	100 g	100 g
1.420 ml	920 ml	350 ml	150 g	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Kiwis fein pürieren und mit Apfelsaft, Zitronensaft und Zucker vermischen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Classic Slush“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Apple Juice	Kiwi (pureed)	Lemon Juice	Sugar
500 ml	325 ml	125 ml	50 g	50 g
1.000 ml	650 ml	250 ml	100 g	100 g
1.420 ml	920 ml	350 ml	150 g	142 g

PREPARATION

- 1 Puree the kiwi and mix with apple juice, lemon juice, and sugar.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Classic Slush" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.

Mango-Passionsfrucht-Slush

Mango-Passionsfrucht-Slush



ZUTATEN

Menge	Mangosaft	Passionsfruchtsaft	Zitronensaft	Zucker
500 ml	325 ml	125 ml	50 ml	50 g
1.000 ml	650 ml	250 ml	100 ml	100 g
1.420 ml	920 ml	350 ml	150 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Alle Säfte und Zucker gut vermengen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Classic Slush“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Mango Juice	Passion Fruit Juice	Lemon Juice	Sugar
500 ml	325 ml	125 ml	50 ml	50 g
1.000 ml	650 ml	250 ml	100 ml	100 g
1.420 ml	920 ml	350 ml	150 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Mix all juices and sugar thoroughly.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Classic Slush" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.

Pfirsich-Maracuja-Slush

Peach-Passion Fruit Slush

ZUTATEN

Menge	Pfirsichsaft	Maracujasaft	Zitronensaft	Zucker
500 ml	325 ml	125 ml	50 g	50 g
1.000 ml	650 ml	250 ml	100 g	100 g
1.420 ml	920 ml	350 ml	150 g	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Alle Zutaten gut vermengen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Classic Slush“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Peach Juice	Passion Fruit Juice	Lemon Juice	Sugar
500 ml	325 ml	125 ml	50 g	50 g
1.000 ml	650 ml	250 ml	100 g	100 g
1.420 ml	920 ml	350 ml	150 g	142 g

PREPARATION

- 1 Mix all ingredients well.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Classic Slush" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.



Slush Frappé Rezepte mit Kaffee

Programm: Frappé

Klassischer Slush Frappé

Classic Slush Frappé



ZUTATEN

Menge	Starker Kaffee	Milch	Vanilleextrakt	Zucker
500 ml	225 ml	275 ml	1 TL	50 g
1.000 ml	450 ml	550 ml	2 TL	100 g
1.420 ml	600 ml	820 ml	3 TL	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Den Kaffee vollständig abkühlen lassen.
- 2 Kaffee, Milch, Zucker und Vanilleextrakt gut vermengen.
- 3 Mischung in die Slush Ice Maschine füllen.
- 4 Programm „Frappé“ starten und bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Strong Coffee	Milk	Vanilla Extract	Sugar
500 ml	225 ml	275 ml	1 tsp	50 g
1.000 ml	450 ml	550 ml	2 tsp	100 g
1.420 ml	600 ml	820 ml	3 tsp	142 g

PREPARATION

- 1 Let the coffee cool completely.
- 2 Mix coffee, milk, sugar, and vanilla extract thoroughly.
- 3 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 4 Start the "Frappé" program and serve when the desired consistency is reached.

Schoko-Mokka Slush Frappé

Choco-Mocha Slush Frappé

ZUTATEN

Menge	Espresso	Schokoladensirup	Milch	Zucker
500 ml	220 ml	60 ml	220 ml	50 g
1.000 ml	440 ml	120 ml	440 ml	100 g
1.420 ml	610 ml	200 ml	610 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Den Espresso abkühlen lassen.
- 2 Mit Schokoladensirup, Milch und Zucker vermengen.
- 3 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 4 Programm „Frappé“ starten und bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Espresso	Chocolate Syrup	Milk	Sugar
500 ml	220 ml	60 ml	220 ml	50 g
1.000 ml	440 ml	120 ml	440 ml	100 g
1.420 ml	610 ml	200 ml	610 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Let the espresso cool.
- 2 Mix with chocolate syrup, milk, and sugar.
- 3 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 4 Start the "Frappé" program and serve when the desired consistency is reached.

Karamell-Latte Slush Frappé

Caramel Latte Slush Frappé

ZUTATEN

Menge	Kaffee	Karamellsirup	Milch	Zucker
500 ml	220 ml	60 ml	220 ml	50 g
1.000 ml	440 ml	120 ml	440 ml	100 g
1.420 ml	610 ml	200 ml	610 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Kaffee abkühlen lassen und mit Milch, Karamellsirup und Zucker mischen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Frappé“ starten und bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Coffee	Caramel Syrup	Milk	Sugar
500 ml	220 ml	60 ml	220 ml	50 g
1.000 ml	440 ml	120 ml	440 ml	100 g
1.420 ml	610 ml	200 ml	610 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Let the coffee cool and mix with milk, caramel syrup, and sugar.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Frappé" program and serve when the desired consistency is reached.

Haselnuss-Macchiato Slush Frappé

Hazelnut Macchiato Slush Frappé



ZUTATEN

Menge	Espresso	Haselnussirup	Haselnussmilch	Zucker
500 ml	220 ml	60 ml	220 ml	50 g
1.000 ml	440 ml	120 ml	440 ml	100 g
1.420 ml	610 ml	200 ml	610 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Den Espresso abkühlen lassen.
- 2 Mit Haselnussmilch, Haselnussirup und Zucker vermengen.
- 3 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 4 Programm „Frappé“ starten und bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Espresso	Hazelnut Syrup	Hazelnut Milk	Sugar
500 ml	220 ml	60 ml	220 ml	50 g
1.000 ml	440 ml	120 ml	440 ml	100 g
1.420 ml	610 ml	200 ml	610 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Let the espresso cool.
- 2 Mix with hazelnut milk, hazelnut syrup, and sugar.
- 3 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 4 Start the "Frappé" program and serve when the desired consistency is reached.

Vanille-Cappuccino Slush Frappé

Vanilla Cappuccino Slush Frappé

ZUTATEN

Menge	Cappuccino	Vanillesirup	Milch	Zucker
500 ml	220 ml	60 ml	220 ml	50 g
1.000 ml	440 ml	120 ml	440 ml	100 g
1.420 ml	610 ml	200 ml	610 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Cappuccino abkühlen lassen.
- 2 Mit Milch, Vanillesirup und Zucker vermengen.
- 3 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 4 Programm „Frappé“ starten und bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Cappuccino	Vanilla Syrup	Milk	Sugar
500 ml	220 ml	60 ml	220 ml	50 g
1.000 ml	440 ml	120 ml	440 ml	100 g
1.420 ml	610 ml	200 ml	610 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Let the cappuccino cool.
- 2 Mix with milk, vanilla syrup, and sugar.
- 3 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 4 Start the "Frappé" program and serve when the desired consistency is reached.

Irish Coffee Slush

Irish Coffee Slush

ZUTATEN

Menge	Starker Kaffee	Irish Cream Likör	Milch	Zucker
500 ml	220 ml	60 ml	220 ml	50 g
1.000 ml	440 ml	120 ml	440 ml	100 g
1.420 ml	610 ml	200 ml	610 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Kaffee abkühlen lassen und mit Milch, Likör und Zucker mischen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben
- 3 Programm „Frappé“ starten und bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Menge	Strong Coffee	Irish Cream Liqueur	Milk	Sugar
500 ml	220 ml	60 ml	220 ml	50 g
1.000 ml	440 ml	120 ml	440 ml	100 g
1.420 ml	610 ml	200 ml	610 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Let the coffee cool and mix with milk, liqueur, and sugar.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Frappé" program and serve when the desired consistency is reached.

Espresso-Kokos-Slush

Espresso Coconut Slush



ZUTATEN

Menge	Espresso	Kokossirup	Kokosmilch	Zucker
500 ml	220 ml	60 ml	220 ml	50 g
1.000 ml	440 ml	120 ml	440 ml	100 g
1.420 ml	610 ml	200 ml	610 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Espresso abkühlen lassen und mit Kokosmilch, Kokossirup und Zucker vermengen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Frappé“ starten und bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Espresso	Coconut Syrup	Coconut Milk	Sugar
500 ml	220 ml	60 ml	220 ml	50 g
1.000 ml	440 ml	120 ml	440 ml	100 g
1.420 ml	610 ml	200 ml	610 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Let the espresso cool and mix with coconut milk, coconut syrup, and sugar.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Frappé" program and serve when the desired consistency is reached.



Klassische Slush Cocktails

Programm: Frozen Cocktails

Frozen Margarita

Frozen Margarita



ZUTATEN

Menge	Tequila	Limettensaft	Triple Sec	Wasser	Zucker
500 ml	110 ml	160 ml	55 ml	175 ml	50 g
1.000 ml	200 ml	300 ml	100 ml	300 ml	100 g
1.420 ml	285 ml	426 ml	142 ml	426 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Alle Zutaten gut vermengen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine füllen.
- 3 Programm „Frozen Cocktails“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Tequila	Lime Juice	Triple Sec	Water	Sugar
500 ml	110 ml	160 ml	55 ml	175 ml	50 g
1.000 ml	200 ml	300 ml	100 ml	300 ml	100 g
1.420 ml	285 ml	426 ml	142 ml	426 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Mix all ingredients well.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Frozen Cocktail" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.

Piña Colada Slush

Piña Colada Slush

ZUTATEN

Menge	Weißer Rum	Kokosmilch	Ananassaft	Zucker
500 ml	110 ml	160 ml	230 ml	50 g
1.000 ml	220 ml	320 ml	460 ml	100 g
1.420 ml	310 ml	455 ml	655 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Zutaten gut vermengen und in die Slush Ice Maschine füllen.
- 2 Programm „Frozen Cocktails“ starten.
- 3 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	White Rum	Coconut Milk	Pineapple Juice	Sugar
500 ml	110 ml	160 ml	230 ml	50 g
1.000 ml	220 ml	320 ml	460 ml	100 g
1.420 ml	310 ml	455 ml	655 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Mix all ingredients thoroughly.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Frozen Cocktail" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.

Strawberry Daiquiri Slush

Strawberry Daiquiri Slush

ZUTATEN

Menge	Weißer Rum	Erdbeeren (püriert)	Limettensaft	Zucker
500 ml	110 ml	210 ml	180 ml	50 g
1.000 ml	220 ml	420 ml	360 ml	100 g
1.420 ml	310 ml	600 ml	510 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Erdbeeren pürieren und mit den restlichen Zutaten vermengen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Frozen Cocktails“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	White Rum	Strawberries (pureed)	Lime Juice	Sugar
500 ml	110 ml	210 ml	180 ml	50 g
1.000 ml	220 ml	420 ml	360 ml	100 g
1.420 ml	310 ml	600 ml	510 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Puree the strawberries and mix with the remaining ingredients.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Frozen Cocktail" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.

Frozen Mojito

Frozen Mojito



ZUTATEN

Menge	Weißer Rum	Minzsirup	Limettensaft	Limonade	Zucker
500 ml	110 ml	60 ml	110 ml	220 ml	50 g
1.000 ml	220 ml	120 ml	220 ml	440 ml	100 g
1.420 ml	285 ml	142 ml	285 ml	708 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Alle Zutaten vermengen und in die Slush Ice Maschine füllen.
- 2 Programm „Frozen Cocktails“ starten.
- 3 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	White Rum	Mint Syrup	Lime Juice	Lemonade	Sugar
500 ml	110 ml	60 ml	110 ml	220 ml	50 g
1.000 ml	220 ml	120 ml	220 ml	440 ml	100 g
1.420 ml	285 ml	142 ml	285 ml	708 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Mix all ingredients together.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Frozen Cocktail" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.

Blue Lagoon Slush

Blue Lagoon Slush

ZUTATEN

Menge	Wodka	Blue Curaçao	Zitronensaft	Limonade	Zucker
500 ml	110 ml	60 ml	110 ml	220 ml	50 g
1.000 ml	220 ml	120 ml	220 ml	440 ml	100 g
1.420 ml	310 ml	170 ml	310 ml	630 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Alle Zutaten gut vermengen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Frozen Cocktails“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Vodka	Blue Curaçao	Lemon Juice	Lemonade	Sugar
500 ml	110 ml	60 ml	110 ml	220 ml	50 g
1.000 ml	220 ml	120 ml	220 ml	440 ml	100 g
1.420 ml	310 ml	170 ml	310 ml	630 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Mix all ingredients thoroughly.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Frozen Cocktail" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.

Frozen Caipirinha

Frozen Caipirinha

ZUTATEN

Menge	Cachaça	Wasser	Limettensaft	Rohrzucker
500 ml	120 ml	210 ml	170 ml	50 g
1.000 ml	230 ml	450 ml	320 ml	100 g
1.420 ml	320 ml	640 ml	460 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Limettensaft mit Rohrzucker vermengen, bis sich der Zucker auflöst.
- 2 Mit Cachaça und Wasser vermischen.
- 3 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 4 Programm „Frozen Cocktails“ starten.
- 5 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Cachaça	Water	Lime Juice	Cane Sugar
500 ml	120 ml	210 ml	170 ml	50 g
1.000 ml	230 ml	450 ml	320 ml	100 g
1.420 ml	320 ml	640 ml	460 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Mix lime juice with cane sugar until the sugar is dissolved.
- 2 Add Cachaça and water, and stir well.
- 3 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 4 Start the "Frozen Cocktail" program.
- 5 Serve when the desired consistency is reached.

Aperol Spritz Slush

Aperol Spritz Slush



ZUTATEN

Menge	Aperol	Prosecco	Orangensaft	Zucker
500 ml	110 ml	260 ml	130 ml	50 g
1.000 ml	220 ml	520 ml	260 ml	100 g
1.420 ml	310 ml	740 ml	370 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Alle Zutaten gut vermengen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Frozen Cocktails“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Aperol	Prosecco	Orange Juice	Sugar
500 ml	110 ml	260 ml	130 ml	50 g
1.000 ml	220 ml	520 ml	260 ml	100 g
1.420 ml	310 ml	740 ml	370 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Mix all ingredients together.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Frozen Cocktail" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.



Klassische Slush Cocktails
Programm: Frozen Cocktails

Klassischer Rotwein-Slush

Klassischer Rotwein-Slush



ZUTATEN

Menge	Rotwein (trocken)	Orangensaft	Zitronensaft	Zucker
500 ml	260 ml	160 ml	130 ml	50 g
1.000 ml	520 ml	320 ml	160 ml	100 g
1.420 ml	740 ml	460 ml	220 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Alle Zutaten gut vermischen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Red Wine“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Dry Red Wine	Orange Juice	Lemon Juice	Sugar
500 ml	260 ml	160 ml	130 ml	50 g
1.000 ml	520 ml	320 ml	160 ml	100 g
1.420 ml	740 ml	460 ml	220 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Mix all ingredients together.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Red Wine" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.

Rotwein-Pfirsich-Slush

Red Wine Peach Slush

ZUTATEN

Menge	Rotwein (lieblich)	Pfirsichnektar	Zitronensaft	Zucker
500 ml	270 ml	160 ml	70 ml	50 g
1.000 ml	540 ml	320 ml	140 ml	100 g
1.420 ml	760 ml	450 ml	210 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Rotwein mit Pfirsichnektar, Zitronensaft und Zucker gut vermischen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Red Wine“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Sweet Red Wine	Peach Nectar	Lemon Juice	Sugar
500 ml	270 ml	160 ml	70 ml	50 g
1.000 ml	540 ml	320 ml	140 ml	100 g
1.420 ml	760 ml	450 ml	210 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Mix red wine with peach nectar, lemon juice, and sugar.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Red Wine" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.

Rotwein-Kirsch-Slush

Red Wine Cherry Slush

ZUTATEN

Menge	Rotwein	Kirschsaft	Vanilleextrakt	Zucker
500 ml	270 ml	230 ml	1 TL	50 g
1.000 ml	540 ml	460 ml	2 TL	100 g
1.420 ml	770 ml	650 ml	3 TL	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Alle Zutaten gut vermischen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Red Wine“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Red Wine	Cherry Juice	Vanilla Extract	Sugar
500 ml	270 ml	230 ml	1 tsp	50 g
1.000 ml	540 ml	460 ml	2 tsp	100 g
1.420 ml	770 ml	650 ml	3 tsp	142 g

PREPARATION

- 1 Mix all ingredients together.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Red Wine" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.

Beeren-Rotwein-Slush

Berry Red Wine Slush



ZUTATEN

Menge	Rotwein	Beerenmix (püriert)	Zitronensaft	Zucker
500 ml	260 ml	160 ml	130 ml	50 g
1.000 ml	520 ml	320 ml	160 ml	100 g
1.420 ml	740 ml	460 ml	220 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Beerenmix pürieren und mit den restlichen Zutaten vermengen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Red Wine“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Red Wine	Berry Mix (pureed)	Lemon Juice	Sugar
500 ml	260 ml	160 ml	130 ml	50 g
1.000 ml	520 ml	320 ml	160 ml	100 g
1.420 ml	740 ml	460 ml	220 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Puree the berry mix and combine with the other ingredients.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Red Wine" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.

Tropischer Rotwein-Slush

Tropical Red Wine Slush

ZUTATEN

Menge	Rotwein	Ananassaft	Mangopüree	Agavendicksaft
500 ml	270 ml	170 ml	60 ml	50 g
1.000 ml	540 ml	340 ml	120 ml	100 g
1.420 ml	770 ml	510 ml	140 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Mango pürieren und mit den restlichen Zutaten vermengen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Red Wine“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Red Wine	Pineapple Juice	Mango Puree	Agave Syrup
500 ml	270 ml	170 ml	60 ml	50 g
1.000 ml	540 ml	340 ml	120 ml	100 g
1.420 ml	770 ml	510 ml	140 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Puree the mango and mix with the remaining ingredients.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Red Wine" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.

Sangria-Slush

Sangria-Slush

ZUTATEN

Menge	Rotwein (trocken)	Orangensaft	Zitronensaft	Orangenlikör	Zucker
500 ml	260 ml	150 ml	60 ml	30 ml	50 g
1.000 ml	520 ml	300 ml	120 ml	60 ml	100 g
1.420 ml	740 ml	430 ml	160 ml	90 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Rotwein mit Orangensaft, Zitronensaft, Zucker und Orangenlikör gut vermengen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Red Wine“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Dry Red Wine	Orange Juice	Lemon Juice	Orange Liqueur	Sugar
500 ml	260 ml	150 ml	60 ml	30 ml	50 g
1.000 ml	520 ml	300 ml	120 ml	60 ml	100 g
1.420 ml	740 ml	430 ml	160 ml	90 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Mix red wine with orange juice, lemon juice, sugar, and orange liqueur.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Red Wine" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.

Winterlicher Rotwein-Slush

Winter Red Wine Slush



ZUTATEN

Menge	Rotwein	Apfelsaft	Zimt	Zucker
500 ml	270 ml	230 ml	½ TL	50 g
1.000 ml	540 ml	460 ml	1 TL	100 g
1.420 ml	770 ml	650 ml	1,5 TL	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Rotwein, Apfelsaft, Zucker und Zimt gut vermischen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Red Wine“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Red Wine	Apple Juice	Cinnamon	Sugar
500 ml	270 ml	230 ml	½ tsp	50 g
1.000 ml	540 ml	460 ml	1 tsp	100 g
1.420 ml	770 ml	650 ml	1,5 tsp	142 g

PREPARATION

- 1 Mix red wine, apple juice, cinnamon, and sugar well.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Red Wine" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.

Rotwein-Brombeer-Slush

Red Wine Blackberry Slush

ZUTATEN

Menge	Rotwein (trocken)	Brombeersirup	Zitronensaft	Zucker
500 ml	270 ml	160 ml	70 ml	50 g
1.000 ml	540 ml	320 ml	140 ml	100 g
1.420 ml	760 ml	450 ml	210 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Rotwein mit Brombeersirup, Zitronensaft und Zucker vermengen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Red Wine“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Dry Red Wine	Blackberry Syrup	Lemon Juice	Sugar
500 ml	270 ml	160 ml	70 ml	50 g
1.000 ml	540 ml	320 ml	140 ml	100 g
1.420 ml	760 ml	450 ml	210 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Mix red wine with blackberry syrup, lemon juice, and sugar.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Red Wine" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.



Milchshake-Slush Rezepte
Programm: Milkshake

Klassischer Vanille-Milchshake Slush

Classic Vanilla Milkshake Slush



ZUTATEN

Menge	Milch	Vanillesirup	Zucker
500 ml	430 ml	70 ml	50 g
1.000 ml	860 ml	140 ml	100 g
1.420 ml	1220 ml	200 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Milch mit Vanillesirup und Zucker gut vermengen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Milkshake“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Menge	Milk	Vanilla Syrup	Sugar
500 ml	430 ml	70 ml	50 g
1.000 ml	860 ml	140 ml	100 g
1.420 ml	1220 ml	200 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Mix milk with vanilla syrup and sugar thoroughly.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Milkshake" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.

Erdbeer-Milchshake Slush

Strawberry Milkshake Slush

ZUTATEN

Menge	Milch	Erdbeersirup	Zucker
500 ml	430 ml	70 ml	50 g
1.000 ml	860 ml	140 ml	100 g
1.420 ml	1220 ml	200 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Milch mit Erdbeersirup und Zucker gut verrühren.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Milkshake“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Milk	Strawberry Syrup	Sugar
500 ml	430 ml	70 ml	50 g
1.000 ml	860 ml	140 ml	100 g
1.420 ml	1220 ml	200 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Mix milk with strawberry syrup and sugar well.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Milkshake" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.

Bananen-Milchshake Slush

Banana Milkshake Slush

ZUTATEN

Menge	Milch	Banane (püriert)	Zucker
500 ml	420 ml	130 g	50 g
1.000 ml	840 ml	260 g	100 g
1.420 ml	1200 ml	360 g	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Banane pürieren und mit Milch und Honig vermischen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Milkshake“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Milk	Banana (pureed)	Sugar
500 ml	420 ml	130 g	50 g
1.000 ml	840 ml	260 g	100 g
1.420 ml	1200 ml	360 g	142 g

PREPARATION

- 1 Puree the banana and mix with milk and honey.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Milkshake" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.

Schokoladen-Milchshake Slush

Chocolate Milkshake Slush



ZUTATEN

Menge	Milch	Kakaopulver	Schokoladensirup	Zucker
500 ml	420 ml	2 EL	80 ml	50 g
1.000 ml	840 ml	4 EL	160 ml	100 g
1.420 ml	1200 ml	6 EL	220 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Kakaopulver, Schokoladensirup und Zucker in die Milch einrühren.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Milkshake“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Milk	Cocoa Powder	Chocolate Syrup	Sugar
500 ml	420 ml	2 EL	80 ml	50 g
1.000 ml	840 ml	4 EL	160 ml	100 g
1.420 ml	1200 ml	6 EL	220 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Stir cocoa powder, chocolate syrup, and sugar into the milk.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Milkshake" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.

Karamell-Milchshake Slush

Caramel Milkshake Slush

ZUTATEN

Menge	Milch	Karamellsirup	Zucker
500 ml	430 ml	70 ml	50 g
1.000 ml	860 ml	140 ml	100 g
1.420 ml	1220 ml	200 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Milch mit Karamellsirup und Zucker gut vermengen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Milkshake“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Milk	Caramel Syrup	Sugar
500 ml	430 ml	70 ml	50 g
1.000 ml	860 ml	140 ml	100 g
1.420 ml	1220 ml	200 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Mix milk with caramel syrup and sugar thoroughly.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Milkshake" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.

Kokos-Vanille-Milchshake Slush

Coconut Vanilla Milkshake Slush

ZUTATEN

Menge	Milch	Kokosmilch	Vanillesirup	Zucker
500 ml	270 ml	160 ml	70 ml	50 g
1.000 ml	540 ml	320 ml	140 ml	100 g
1.420 ml	770 ml	460 ml	190 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Milch, Kokosmilch, Vanillesirup und Zucker gut vermengen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Milkshake“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Milk	Coconut Milk	Vanilla Syrup	Sugar
500 ml	270 ml	160 ml	70 ml	50 g
1.000 ml	540 ml	320 ml	140 ml	100 g
1.420 ml	770 ml	460 ml	190 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Mix milk, coconut milk, vanilla syrup, and sugar thoroughly.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Milkshake" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.

Erdbeer-Kokos-Milchshake Slush

Strawberry Coconut Milkshake Slush



ZUTATEN

Menge	Milch	Kokosmilch	Erdbeersirup	Zucker
500 ml	270 ml	160 ml	70 ml	50 g
1.000 ml	540 ml	320 ml	140 ml	100 g
1.420 ml	770 ml	460 ml	190 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Milch, Kokosmilch, Erdbeersirup und Zucker gut vermengen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Milkshake“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Milk	Coconut Milk	Strawberry Syrup	Sugar
500 ml	270 ml	160 ml	70 ml	50 g
1.000 ml	540 ml	320 ml	140 ml	100 g
1.420 ml	770 ml	460 ml	190 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Mix milk, coconut milk, strawberry syrup, and sugar well.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Milkshake" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.

Schoko-Haselnuss-Milchshake Slush

Choco-Hazelnut Milkshake Slush

ZUTATEN

Menge	Milch	Haselnussmilch	Schokoladensirup	Zucker
500 ml	270 ml	160 ml	70 ml	50 g
1.000 ml	540 ml	320 ml	140 ml	100 g
1.420 ml	770 ml	460 ml	190 ml	142 g

ZUBEREITUNG

- 1 Milch mit Haselnussmilch, Schokoladensirup und Zucker vermengen.
- 2 Mischung in die Slush Ice Maschine geben.
- 3 Programm „Milkshake“ starten.
- 4 Bei gewünschter Konsistenz servieren.

INGREDIENTS

Volume	Milk	Hazelnut Milk	Chocolate Syrup	Sugar
500 ml	270 ml	160 ml	70 ml	50 g
1.000 ml	540 ml	320 ml	140 ml	100 g
1.420 ml	770 ml	460 ml	190 ml	142 g

PREPARATION

- 1 Mix milk with hazelnut milk, chocolate syrup, and sugar.
- 2 Pour the mixture into the slush ice machine.
- 3 Start the "Milkshake" program.
- 4 Serve when the desired consistency is reached.

