

Leckere Drinks mit dem Deluxe Blender

Rezeptheft



Frozen Piña Colada



Zutaten

250 ml weißer Rum
125 ml Kokosmilch
175 ml Ananas-Direktsaft
60 ml Sahne
450 g Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Deluxe Blender geben. Den Deckel verschließen und auf CUSTOM Stufe 9 für 20 Sekunden einstellen, bis das Eis zerkleinert ist. Mit Ananas garnieren und servieren.

Frozen Margarita



Zutaten

250 ml Tequila
125 ml Triple Sec (Orangenlikör)
60 ml Agavendicksaft
175 ml frisch gepresster Limettensaft
450 g Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Deluxe Blender geben. Den Deckel verschließen und auf CUSTOM Stufe 9 für 20 Sekunden einstellen, bis das Eis zerkleinert ist. Mit Limette garnieren und servieren.

Alkoholfreie Erdbeer- Magarita



Zutaten

100 ml Limettensaft
300 g gefrorene Erdbeeren
150 g Eiswürfel
2-3 EL Rohrzucker (nach Belieben)
Wasser, bis die gewünschte Konsistenz
erreicht ist

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Deluxe Blender geben und das Programm GRIND auswählen. Die Menge ergibt 2 große Gläser.

Horchata



Zutaten

- 250 mL ungekochter langkörniger weißer Reis
 - 1,25 l Wasser zum Einweichen
 - 1 Zimtstange
 - 1 TL Vanilleextrakt
 - 125 mL gezuckerte Kondensmilch
-

Zubereitung

1. Den Reis abspülen und 4 Stunden lang im Wasser einweichen. Den Reis, das Einweichwasser und die restlichen Zutaten in den Deluxe Blender geben.
2. Den Deckel wieder aufsetzen und verriegeln. Das Rad drehen, um die Einstellung ALT MILK zu wählen. Das Rad drücken, um das Programm zu starten.
3. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Mischung durch den Siebbeutel in eine Schüssel abseihen. Auf Eis servieren.

Tipps:

- Die traditionelle mexikanische Horchata wird mit Ceylon-Zimt oder echtem Zimt hergestellt. Du kannst es in mexikanischen Lebensmittelgeschäften oder online finden.

Erdbeer-Bananen-Smoothie



Zutaten

- 60 ml griechischer Joghurt
- 60 ml Orangensaft
- 1 TL Honig
- 150 g Erdbeeren, entstielt und halbiert
- 1 Banane, in Stücken
- 2 Eiswürfel

Zubereitung

1. Erdbeeren und Banane klein schneiden. Alle Zutaten in den Mixbehälter des Deluxe Blenders geben.
2. Mit dem Deckel sicher verschließen und das Programmrad drehen, bis SMOOTHIE aufleuchtet, Programm starten.
3. Smoothie nach Belieben mit Orangensaft oder Mineralwasser verdünnen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Varianten

- Im Winter mit tiefgekühlten Erdbeeren herstellen.
- Mit etwas Vanilleextrakt oder geriebener Tonka abschmecken.
- Ggf. mit 1 TL Honig süßen.

Tipps:

- Als Zwischenmahlzeit den Smoothie mit einem halben TL Öl oder Sahne genießen. Nüsse oder Saaten erfüllen den gleichen Zweck.
- Statt Eis tiefgekühlte Früchte verwenden.

Melonen-Gurken-Smoothie



Zutaten

-
- 1/2 Salatgurke
 - 200 g Melone (Honigmelone, Galiamelone oder Cantaloupe)
 - 1/2 grüner Apfel
 - 120 ml Apfel- oder Orangensaft
 - 1 TL Rapsöl
 - 2-3 EL Crushed Ice oder 2 Eiswürfel
-

Zubereitung

1. Gurke, Melone und Apfel grob würfeln. Alle Zutaten in den Mixbehälter des Deluxe Blender geben.
2. Mit dem Deckel sicher verschließen und das Programmrad drehen, bis SMOOTHIE aufleuchtet. Startknopf drücken und mixen bis Programm abgelaufen ist.
3. Smoothie auf Gläser verteilen und frisch servieren. Gegebenenfalls nach Belieben mit Orangensaft oder Mineralwasser verdünnen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Tipps

- Ein paar Blätter Minze zugeben.
- Ggf. mit 1 TL Honig süßen.

Beeren-Smoothie



Zutaten

125 ml Eis, z.B. ca. 2 EL Crushed Ice
375 g gemischte Beeren
60 g Joghurt
125 ml Mandelmilch oder Milch
1-2 TL Honig

Zubereitung

1. Zutaten in der oben aufgeführten Reihenfolge in den Deluxe Blender geben. Eis kann nach Belieben entfallen, dafür ca. 100 -125 ml Flüssigkeit ergänzen. Maximale Füllmenge nicht überschreiten.
2. Mit dem Deckel sicher verschließen und das Programmrad drehen, bis SMOOTHIE aufleuchtet. Knopf drücken, um Programm zu starten.
3. Smoothie auf Gläser verteilen und frisch servieren. Gegebenenfalls nach Belieben mit Orangensaft oder Mineralwasser verdünnen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist

Tipps

- Wenn ein Teil der Früchte gefroren ist, das Eis durch 125 ml Flüssigkeit ersetzen.

Tropical-Mango Smoothie



Zutaten

- 125 ml Kokosmilch
 - 15 ml Honig
 - 1 kleine Karotte, in Scheiben geschnitten
 - 250 ml gewürfelte Mango
 - 250 ml gewürfelte Ananas
 - 125 ml Eis
-

Zubereitung

1. Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Deluxe Blender geben.
2. Den Deckel aufsetzen und verriegeln. Das Rad drehen, um die SMOOTHIE-Einstellung auszuwählen. Das Rad drücken, um das Programm zu starten.

Tipps:

- Die Verwendung von gefrorenem Obst ergibt einen dickeren, kälteren Smoothie. Wenn du gefrorenes Obst verwendest, füge mindestens die doppelte Menge Flüssigkeit hinzu und lassen das Eis weg.

Milchshake



Zutaten

1,4 l Vanille, Schokolade oder
Erdbeere Eiscreme
125 ml Vollmilch
Optional: Schokoladenstücke,
Erdbeeren oder andere Früchte

Zubereitung

1. Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Deluxe Blender geben. Den Deckel aufsetzen und verriegeln. Die Einstellung CUSTOM BLEND wählen und 2 Minuten lang auf Stufe 6 mischen.

Gesalzener Karamell- Brezel-Milchshake



Zutaten

1,5 l Vanilleeis
125 ml Vollmilch
4 EL Karamellsauce
etwa 10 Salzbrezeln
1 Prise Salz

Zubereitung

1. Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Deluxe Blender geben. Den Deckel aufsetzen und verriegeln. Die CUSTOM BLEND Einstellung wählen und 2 Minuten lang auf Stufe 6 mixen.

Optional:

- Zur Dekoration den Rand des Milchshake Glases in 30 ml Karamellsauce tauchen und in zerkleinerten Brezelstücke rollen und mit Schlagsahne servieren.