

Kühle Getränke für heiße Tage

<p>Zitonen-Champagner-Slush... 4 ungespritzte Zitronen geviertelt mit Schale 500 g Champagner (alternativ Sekt ohne Alkohol o. a.)</p> <p>800 g Eiswürfel 200 g Zucker</p>	<p>...mein Lieblings-Slush Zitronen und Sekt in en Mixtopf geben Beim TM 5 u. ältere den Deckel festhalten und die Turbotaste 0,5 6 – 8 x drücken bis der Saft ausgepresst ist. Die Flüssigkeit mittels dem Gareinsatz abseihen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Diese aufgefangene Flüssigkeit zurück in den Thermomix Eiswürfel und Zucker dazu 30 Sek./Stufe 5 mischen, in Gläser füllen und sofort mit einem Strohhalm servieren.</p>
<p>Tipp 1: Den Rest fülle ich in das Sieb meiner Glaskaraffe und fülle es mit Leitungswasser oder Mineralwasser auf. Ein Superdrink für den Start in den Morgen und gleichzeitig ein Fatburner par excellence.</p>	<p>Tipp 2: Den zerkleinerten Rest stelle ich noch mit Wasser abgedeckt als Raumluft-Erfrischer in die Ecke eines Zimmers. Viel besser als die künstlichen Produkte.</p>
<p>Tipp 3: natürlich eignen sich Orangen, Erdbeeren, Pfirsiche und vieles mehr</p>	

Kaffee als Muntermacher ist mir bei diesen Temperaturen einfach zu warm, als leckere Alternative

<p>Fritz-Kola-Slush</p> <p>2 Flaschen Cola a 0.33 l z.B. Fritz Cola</p> <p>30g Zitronensaft + 1 weitere Flasche Cola á 0,300 Fritz Cola</p>	<p>der coole Muntermacher</p> <p>in Eiswürfelbehälter füllen und ca. 4 Stunden einfrieren Die Eiswürfel und Zitronensaft und Flasche Cola in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 7crushen.</p>
<p>Tipp 1: Gläser vorher kühlen. Tipp 3: Verwenden Sie statt Cola andere Limonaden, auch zuckerfreie</p>	<p>Tipp 2: 2cl Rum oder Whiskey vorher in die Gläser füllen, dann das Slush darin verteilen In 6 Gläser füllen und sofort servieren.</p>

<p>WasserMelonen-Slush</p> <p>70 g Zucker 10 frische Basilikumblätter</p>	<p>...der Slush vom Musikgarten</p> <p>10 Sek./Stufe 10 pulverisieren.</p>
<p>2 Limetten, geschält, in Stücken 400 g Wasser</p>	<p>Zugeben und 5 Sek./Stufe 10</p>
<p>150 g Beeren, gemischt, gefroren 350 g Wassermelone, reif, in Stücken, in einzelnen Lagen eingefroren 150 g weiße Trauben, kernlos, in einzelnen Lagen eingefroren</p>	<p>mithilfe des Spatels 30 Sek./Stufe 10 pürrieren,</p>
<p>Tipp 1: Die Früchte dazu in Stücke schneiden und in einer einzelnen Lage einfrieren.</p>	<p>Tipp 2: Ersetze die Wassermelone durch Honigmelone und Basilikum durch Minze.</p>
<p>Tipp 3: den Slush z.B. mit Gin als Cocktail servieren.</p>	<p>Tipp 4: 2 TL Orangenblütenwasser hinzufügen</p>

Die süßere Alternative

<p>Melonen-Kiwi-Slush</p> <p>70 g Brauen Zucker 1 – 2 Stängel Minze abgezupft nach Geschmack</p>	<p>...die süße Alternative</p> <p>10 sec/St. 10 pulverisieren</p>
<p>450 g Wasser 25 g Zitronensaft</p>	<p>zugeben und 5 Sek./Stufe 10 vermischen.</p>
<p>350 g Honigmelone, reif in Stücken</p>	<p>Zugeben und mit Hilfe des Spatels</p>

in einzelnen Lagen eingefroren + 300 g Kiwi, sehr reif, in Stücken, in einzelnen Lagen eingefroren	15 Sek./Stufe 10 pürieren und mit dem Spatel nach unten schieben. Nochmals mit Hilfe des Spatels 10 Sek./Stufe 10 weiter pürieren
	in 6 Gläser umfüllen und sofort servieren.

Erdbeer Slush mit Wodka	
3 Zitronen, unbehandelt, Schale einer ½ Zitrone dünn abgeschält, Saft ausgepresst + 150 g – 200 g Zucker	Zitronenschale und Zucker 20 Sek./Stufe 10 pulverisieren.
300 g Wasser	Wasser zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 15 Min./Varoma/Stufe 1 reduzieren.
80 g Zitronensaft	80 g Zitronensaft zugeben, 3 Sek./Stufe 2 vermischen, abkühlen lassen, in Eiswürfelbereiter füllen und mindestens 12 Stunden im Gefrierfach fest werden lassen.
600 g Erdbeeren, frisch	5 Sek/St 5
300 g Wasser-Eiswürfel und Zitronen-Eiswürfel zugeben	15 Sek./Stufe 6 -8 schrittweise ansteigend pürieren
120 g Wodka	Je 1 Schnapsgläschen Wodka ca 20g in pro Glas und mit dicken Strohhalmen servieren

Heidelbeer-Slush	
70 g Zucker 10 Blätter Zitronenmelisse	10 Sek/St. 10
20 g Limettensaft 400 g Traubensaft	5 Sek/St. 10
600 g Blaubeeren, gefroren	Mit Hilfe des Spatels 30 Sek/St. 6 pürieren
	8 Gläser sofort servieren

Abo abgelaufen?

Du suchst neue Ideen?

Hast interessierte Freund/innen

Lass Dich und 3 Gäste ohne TM6 in DEINER oder MEINER Küche verwöhnen

Nach Absprache gibt es bei dem Wetter:

Tomaten-Focaccia

Slush

Salat mit gebratenen Hühnchenstreifen +

Aufstrich

Eis auf Anfrage

Ich freue mich auf Eure Einladung

Hildegard (Hilde-gart ;-)