



**SALTER**

1760

**Pst ...  
Hier gibt's Geheimtipps zu Slushys!**

**Slushie-  
Maschine**

Rezepte und Top-Tipps

**Slushies.**  
**Cocktails.**  
**Milkshakes.**  
**Frappes.**  
**Juices.**

**Your favourite  
drinks, frozen!**

Head to our website for even  
more tips, tricks & recipes!








[salter.com](https://salter.com)

# Inhaltsverzeichnis

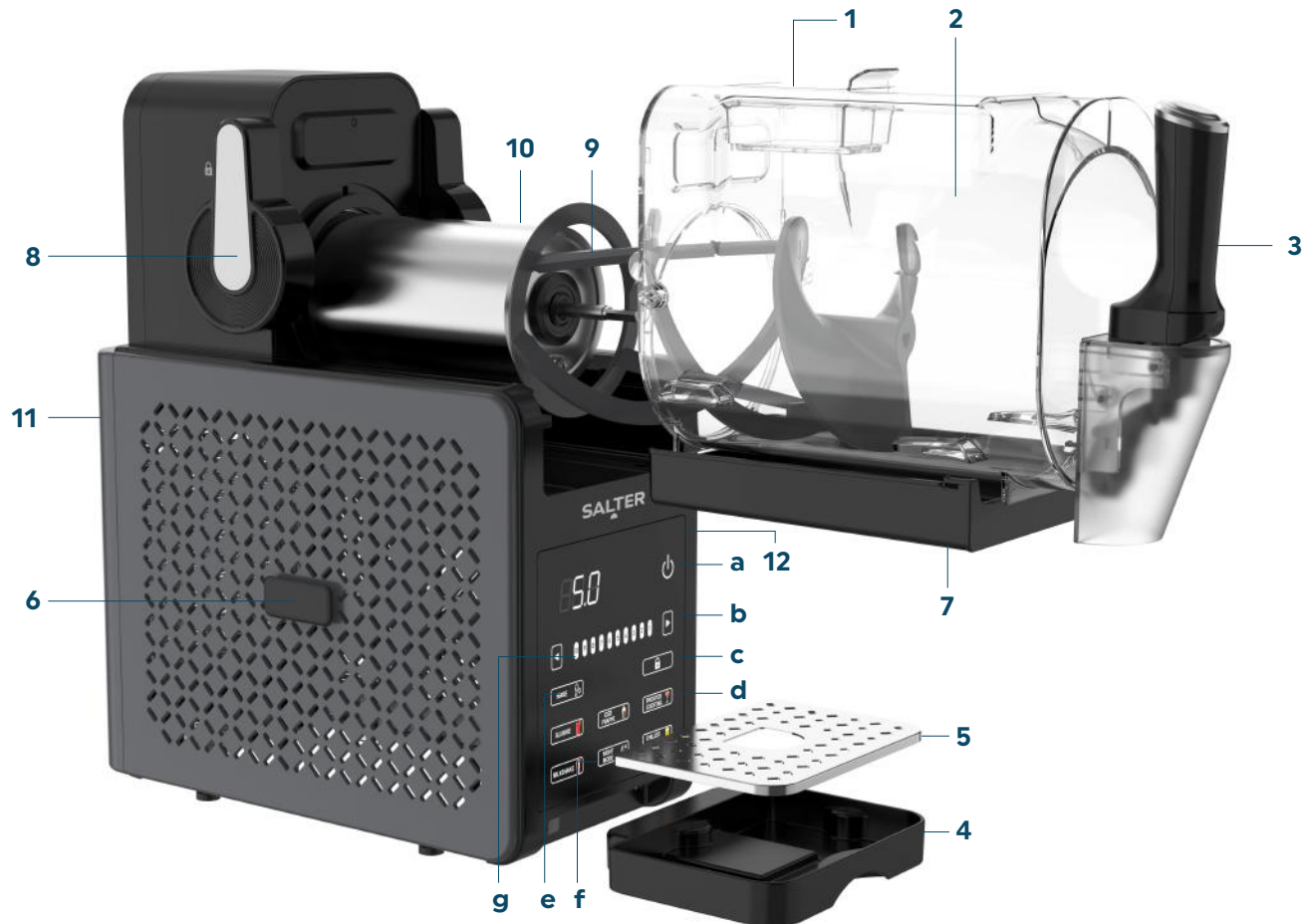
Programme .....	4
Lieferumfang .....	5
Tipps und Tricks.....	6
Slushies ohne Vorbereitung .....	8
Slushie-Rezepte .....	12
Saftrezepte .....	25
Milkshake-Rezepte .....	26

# Programme

Mit unseren Programmen können Sie Ihre Lieblings-Eisspezialitäten schnell und einfach genießen. Wählen Sie einfach das gewünschte Programm aus der folgenden Liste und fügen Sie Ihre bevorzugte Zutat hinzu!

Voreinstellung	Warum diese Voreinstellung wählen...	Kontrollleuchte für voreingestellte Temperatur
<b>„SLUSHIE“</b>	Verwandeln Sie Ihre Lieblings-Erfrischungsgetränke wie Cola, Orangenlimonade, Ginger Ale und mehr in samtig-feine Slushies.	
<b>„ICED FRAPPE“</b>	Genießen Sie gekühlte, cremige Barista-Spezialitäten – mit oder ohne Milch.	
<b>„FROSTED COCKTAIL“</b>	Verwandeln Sie alkoholische Getränke – probieren Sie Frosé, Frozen Daiquiris und Frozen Margaritas. Eine Partynacht... zu Hause! Stellen Sie sicher, dass die Alkoholrichtlinien eingehalten werden.	
<b>„MILKSHAKE“</b>	Extra dick, ultra-sämig und ultra-lecker – luxuriöse Varianten klassischer Favoriten. Probieren Sie sie mit oder ohne Milch!	
<b>„CHILLED JUICE“</b>	Von frisch zu gefroren – verwandeln Sie natürliche Säfte in erfrischende Slushies. Probieren Sie es mit Limonade, Ananassaft oder tropischem Slush...	

# Teileübersicht



- 1. Einfüllöffnung mit Ausgießhilfe
- 2. Behälter
- 3. Ausgabehebel
- 4. Abtropfschale
- 5. Abdeckung der Abtropfschale
- 6. Halterung für die Abtropfschale

- 7. Kondensatschale
- 8. Verriegelungsarme
- 9. Schnecke
- 10. Verdampfer
- 11. Netzschalter (an der Rückseite des Hauptgeräts)

- 12. Digitales Bedienfeld
  - a. Ein-/Ausschalter
  - b. Temperatur-Einstelltasten
  - c. Kindersicherungstaste
  - d. Programmtasten
  - e. Spülfunktionstaste
  - f. Nachtmodus-Taste
  - g. Temperatur-Kontrollleuchten



**Pssst!**  
**Slushie-**  
**Geheimnisse,**  
**die geteilt**  
**werden wollen.**

# Tipps und Tricks

Wir haben ausprobiert, wir haben getestet und jetzt teilen wir unsere besten Tipps mit Ihnen. Mit diesen Top-Tipps gelingt es Ihnen im Handumdrehen, köstliche Slushies zu genießen.



## Absetzen lassen

Stellen Sie die Slushie-Maschine vor dem ersten Gebrauch mindestens 2 Stunden aufrecht hin.



## Perfekte Balance

Alle Zutaten müssen pro Portion (233 ml) mindestens 10 g Zucker enthalten. Bei Verwendung der Voreinstellung „**FROSTED COCKTAIL**“ müssen alle Zutaten einen Alkoholgehalt zwischen 2,8 % und 16 % aufweisen.



## Zügig genießen

Wenn Sie die Voreinstellung „**MILKSHAKE**“ oder „**ICED FRAPPE**“ verwenden, geben Sie den Inhalt innerhalb von 30 Minuten nach Abschluss des Zyklus aus, um Schaumbildung zu vermeiden.



## Samtig & kühl

**GEBEN SIE KEINE** heißen oder festen Zutaten wie Eiswürfel, gefrorenes Obst, Speiseeis usw. hinzu.



## Kühl halten

Kühlen Sie alle vorbereiteten Zutaten vor dem Einfüllen gut durch. Kühlen Sie die Gläser vor dem Servieren, damit sie schön frostig bleiben.






## Clever reinigen

Das Zubehör ist spülmaschinengeeignet, jedoch sollte auf den Heiß-Trockengang verzichtet werden – lassen Sie das Zubehör stattdessen an der Luft trocknen.

# Slushies ohne Vorbereitungsaufwand – per Knopfdruck.

Geben Sie Ihr gewünschtes Getränk hinzu und wählen Sie die passende Voreinstellung aus.

Voreinstellung	Portion			Fertiggetränk	Anleitung
	1-3	4-6	6-8		
	Zeit (Minuten)				
<b>SLUSHIE</b> 	20	30	45	Erfrischungsgetränke, Energydrinks, Eistee	Wählen Sie „ <b>SLUSHIE</b> “. Die Programmfunktion wird auf die Standardeinstellung gesetzt.
<b>FROSTED COCKTAIL</b> 	30	40	50	Seltzer-Getränke	Wählen Sie „ <b>FROSTED COCKTAIL</b> “. Stellen Sie die Temperaturleiste so ein, dass sie auf 3 steht.
Bier: Lager, IPA, Cider				Wählen Sie „ <b>FROSTED COCKTAIL</b> “. Stellen Sie die Temperaturleiste so ein, dass sie auf 4 steht.	
Fertigcocktails: Margaritas, Mojitos, Gin Tonic				Wählen Sie „ <b>FROSTED COCKTAIL</b> “. Stellen Sie die Temperaturleiste so ein, dass sie auf 6 steht.	
Wein, Rosé, Sekt, Champagner, Fertig-Rum-Cola, Gin Tonic, Vodka-Mixgetränke				Wählen Sie „ <b>FROSTED COCKTAIL</b> “. Stellen Sie die Temperaturleiste so ein, dass sie auf 9 steht.	
<b>CHILLED JUICE</b> 	20	25	35	Orangensaft, tropischer Fruchtsaft, Mangosaft, Eistee	Wählen Sie „ <b>CHILLED JUICE</b> “. Die Programmfunktion wird auf die Standardeinstellung gesetzt.
Apfelsaft, Cranberrysaft				Wählen Sie „ <b>CHILLED JUICE</b> “. Stellen Sie die Temperaturleiste so ein, dass sie auf 2 steht.	
Fertige Smoothies, Ananassaft				Wählen Sie „ <b>CHILLED JUICE</b> “. Stellen Sie die Temperaturleiste so ein, dass sie auf 3 steht.	
Granatapfelsaft, Traubensaft				Wählen Sie „ <b>CHILLED JUICE</b> “. Stellen Sie die Temperaturleiste so ein, dass sie auf 5 steht.	

## Cocktails auf Saftbasis

Cocktail	Alkohol	Portion			Saft	Portion			Anleitung
		1-3	4-6	6-8		1-3	4-6	6-8	
<b>Screwdriver</b>	Wodka	120 ml	255 ml	300 ml	Cranberry	580 ml	1245 ml	1500 ml	Wählen Sie „ <b>FROSTED COCKTAIL</b> “. Die Programmfunktion wird auf die Standardeinstellung gesetzt.
<b>Tequila Sunrise</b>	Tequila				Orange				
<b>Greyhound</b>	Gin oder Wodka				Grapefruit				
<b>Cape Codder</b>	Wodka				Cranberry				
<b>Bloody Mary</b>	Wodka				Tomate				
<b>Bucks Fizz</b>	Prosecco				Orange				
<b>Bellini</b>	Prosecco				Pfirsich				

## Cocktails mit Erfrischungsgetränken

Cocktail	Alkohol	Portion			Erfrischungsgetränk	Portion			Anleitung
		1-3	4-6	6-8		1-3	4-6	6-8	
<b>Wodka-Limonade</b>	Wodka	120 ml	255 ml	300 ml	Limonade	580 ml	1245 ml	1500 ml	Wählen Sie „ <b>FROSTED COCKTAIL</b> “. Die Programmfunktion wird auf die Standardeinstellung gesetzt.
<b>Highball</b>	Whiskey				Sodawasser				
<b>Whiskey-Ginger</b>	Whiskey				Ingwerlimonade				
<b>Cuba Libre</b>	Rum				Cola, Spritzer Limette				
<b>Gin Tonic</b>	Gin				Tonic, kein Slimline-Tonic				
<b>Pink Gin und Limonade</b>	Pink Gin				Limonade				

## Milchshakes und Frappés

Fertige Milchshakes und Frappés	Geschmacksrichtung	Portion			Anleitung		
		1-3	4-6	6-8	Mischen	Einstellung	Servieren
<b>Milchmischgetränk</b>	Erdbeere, Schokolade, Vanille, Banane	700 ml Milchmischgetränk, 3 EL Doppelrahm	1500 ml Milchmischgetränk, 5 EL Doppelrahm	1800 ml Milchmischgetränk, 7 EL Doppelrahm	Verrühren Sie alle Zutaten in einem Krug miteinander.	Gießen Sie die Mischung in die Slushie-Maschine. Wählen Sie „ <b>MILKSHAKE</b> “.	Ausgeben
<b>Aromatisiertes Milchpulver</b>		700 ml Milchmischgetränk, 3 EL Doppelrahm, 4 EL Milchpulver	1500 ml Milchmischgetränk, 5 EL Doppelrahm, 8 EL Milchpulver	1800 ml Milchmischgetränk, 7 EL Doppelrahm, 10 EL Milchpulver			
<b>Kaffeegetränke</b>	Gesüßte Eiskaffees, Frappés, Mokkas, Matcha-Lattes	700 ml Flüssigkeit, 3 EL Doppelrahm	1500 ml Flüssigkeit, 5 EL Doppelrahm	1800 ml Flüssigkeit, 7 EL Doppelrahm			

# Los geht's – jetzt werden Slushies gemacht...

1

## HINZUFÜGEN & AUSWÄHLEN

Geben Sie Ihr gewünschtes Getränk hinzu und wählen Sie die passende Voreinstellung aus.

2



## KÜHLEN & SLUSHEN

Beobachten Sie, wie Ihr Getränk sich in eine köstliche und leckere gefrorene Spezialität verwandelt.

3



## AUSGIESSEN & GENIESSEN

Nutzen Sie den Ausgabehebel, um ganz einfach einen samtigen Slush auszugießen.

1-3 Portionen

700 ml

4-6 Portionen

1500 ml

6-8 Portionen

1800 ml

# Etwas für die warmen Sommertage. Genießen Sie eiskalte Slushies.

Verwandeln Sie Ihre Lieblings-  
Erfrischungsgetränke wie Cola,  
Orangenlimonade, Ginger Ale und  
mehr in samtig-feine Slushies.



# Klassischer Cola-Slush



1. Geben Sie Cola (mit vollem Zuckergehalt) in die Slushie-Maschine.
2. Wählen Sie „**SLUSHIE**“ aus.
3. Sobald der Slushie trinkfertig ist und die Zieltemperatur erreicht wurde, gibt die Slushie-Maschine einen Signalton ab und die entsprechenden Temperatur-Kontrollleuchten leuchten auf.
4. Schenken Sie ein und genießen Sie Ihren samtigen Slush.

1-3 Portionen	4-6 Portionen	6-8 Portionen
700 ml	1500 ml	1800 ml

**Einfache Slushie-Getränke aus Ihren liebsten Erfrischungsgetränken und Limonaden**

# Irgendwo ist es immer fünf Uhr...

## Seien Sie bereit für Cocktails.

Verwandeln Sie alkoholische Getränke in Frosé, Frozen Daiquiris, Frozen Margaritas und mehr. Eine Partynacht... zu Hause! Achten Sie darauf, dass die Alkoholrichtlinien eingehalten werden.

Bei Verwendung der Voreinstellung „**FROSTED COCKTAIL**“ müssen alle Zutaten zunächst in einem Krug gemischt werden, bevor sie in die Slushie-Maschine eingefüllt werden.

Probieren Sie doch einen bereits gemixten alkoholischen Cocktail – diese können Sie direkt in die Slushie-Maschine geben! Achten Sie dabei darauf, dass der Alkoholgehalt unseren Empfehlungen entspricht.



## Frozen Ananas-Margarita

1. Verrühren Sie alle Zutaten in einem Krug.
2. Geben Sie die Mischung in die Slushie-Maschine.
3. Wählen Sie „**FROSTED COCKTAIL**“ aus.
4. Sobald der Frosted Cocktail trinkfertig ist und die Zieltemperatur erreicht wurde, gibt die Slushie-Maschine einen Signalton ab und die entsprechenden Temperatur-Kontrollleuchten leuchten auf.

Portion	Zutaten
1-3	100 ml Tequila Blanco 20 ml Triple Sec 500 ml Ananassaft 75 g Agavendicksaft Limettenschale zum Garnieren
4-6	210 ml Tequila Blanco 40 ml Triple Sec 1070 ml Ananassaft 160 g Agavendicksaft Limettenschale zum Garnieren
6-8	250 ml Tequila Blanco 50 ml Triple Sec 1285 ml Ananassaft 190 g Agavendicksaft Limettenschale zum Garnieren





# Wassermelonen -Wodka-Freeze

1. Verrühren Sie alle Zutaten in einem Krug.
2. Geben Sie die Mischung in die Slushie-Maschine.
3. Wählen Sie „**FROSTED COCKTAIL**“ aus.
4. Sobald der Frosted Cocktail trinkfertig ist und die Zieltemperatur erreicht wurde, gibt die Slushie-Maschine einen Signalton ab und die entsprechenden Temperatur-Kontrollleuchten leuchten auf.
5. Genießen Sie Ihren köstlichen Wassermelonen-Wodka-Freeze – herrlich erfrischend!

Portion	Zutaten
1-3	120 ml Wodka 350 ml Wassermelonensaft 80 ml frisch gepresster Limettensaft 60 ml Zuckersirup oder 50 g feiner Zucker 90 ml Sodawasser
4-6	250 ml Wodka 750 ml Wassermelonensaft 170 ml frisch gepresster Limettensaft 100 ml Zuckersirup oder 100 g feiner Zucker 193 ml Sodawasser
6-8	300 ml Wodka 900 ml Wassermelonensaft 200 ml frisch gepresster Limettensaft 150 ml Zuckersirup oder 120 g feiner Zucker 230 ml Sodawasser

## Frozen Mojito

1. Verrühren Sie alle Zutaten in einem Krug.
2. Geben Sie die Mischung in die Slushie-Maschine.
3. Wählen Sie „**FROSTED COCKTAIL**“ aus.
4. Sobald der Frosted Cocktail trinkfertig ist und die Zieltemperatur erreicht wurde, gibt die Slushie-Maschine einen Signalton ab und die entsprechenden Temperatur-Kontrollleuchten leuchten auf.
5. Genießen Sie Ihren samtigen, köstlichen Mojito!



Portion	Zutaten
1-3	100 ml weißer Rum 100 ml frisch gepresster Limettensaft 80 ml Zuckersirup oder 65 g feiner Zucker 1 TL Minzextrakt 320 ml Sodawasser / Limonade Minze zum Garnieren
4-6	210 ml weißer Rum 210 ml frisch gepresster Limettensaft 170 ml Zuckersirup oder 100 g feiner Zucker 2 TL Minzextrakt 820 ml Sodawasser / Limonade Minze zum Garnieren
6-8	260 ml weißer Rum 260 ml frisch gepresster Limettensaft 200 ml Zuckersirup oder 150 g feiner Zucker 2,5 TL Minzextrakt 820 ml Sodawasser / Limonade Minze zum Garnieren



## Orangen- Aperitivo-Spritz

1. Verrühren Sie alle Zutaten in einem Krug.
2. Geben Sie die Mischung in die Slushie-Maschine.
3. Wählen Sie „**FROSTED COCKTAIL**“ aus.
4. Sobald der Frosted Cocktail trinkfertig ist und die Zieltemperatur erreicht wurde, gibt die Slushie-Maschine einen Signalton ab und die entsprechenden Temperatur-Kontrollleuchten leuchten auf.
5. Schenken Sie Ihren Aperitivo-Cocktail aus und genießen Sie ihn gemeinsam mit Freunden!

Portion	Zutaten
1-3	250 ml italienischer Aperitivo 250 ml Prosecco 200 ml Sodawasser
4-6	550 ml italienischer Aperitivo 550 ml Prosecco 400 ml Sodawasser
6-8	650 ml italienischer Aperitivo 650 ml Prosecco 500 ml Sodawasser

# Mango Daiquiri

1. Verrühren Sie alle Zutaten in einem Krug.
2. Geben Sie die Mischung in die Slushie-Maschine.
3. Wählen Sie „**FROSTED COCKTAIL**“ aus.
4. Sobald der Frosted Cocktail trinkfertig ist und die Zieltemperatur erreicht wurde, gibt die Slushie-Maschine einen Signalton ab und die entsprechenden Temperatur-Kontroll leuchten leuchten auf.
5. Schenken Sie Ihren süßen und erfrischenden Daiquiri aus und genießen Sie ihn!

Portion	Zutaten
1-3	120 ml weißer Rum 450 ml Mangosaft 150 ml Limettensaft 15 ml Zuckersirup
4-6	245 ml weißer Rum 920 ml Mangosaft 305 ml Limettensaft 30 ml Zuckersirup
6-8	280 ml weißer Rum 1105 ml Mangosaft 370 ml Limettensaft 30 ml Zuckersirup



# Heben Sie Ihren Kaffeegenuss auf ein neues Level.

Genießen Sie gekühlte, cremige Barista-Spezialitäten – mit oder ohne Milch. Alle heißen Zutaten müssen vollständig abgekühlt sein, bevor sie in die Slushie-Maschine gegeben werden. Geben Sie Kaffee oder Matcha zunächst zum Vermischen in heißes Wasser und lassen Sie die Mischung vor dem Einfüllen vollständig abkühlen. Sie möchten es besonders einfach? Verwenden Sie stattdessen einfach einen fertigen Frappé aus dem Handel und geben Sie ihn direkt in die Slushie-Maschine.

Milchfreie und pflanzliche Alternativen können anstelle von Kuhmilch verwendet werden.





## Frappé-Latte

1. Verrühren Sie alle Zutaten in einem Krug.
2. Geben Sie die Mischung in die Slushie-Maschine.
3. Wählen Sie „**ICED FRAPPE**“ aus.
4. Sobald der Frappé trinkfertig ist und die Zieltemperatur erreicht wurde, gibt die Slushie-Maschine einen Signalton ab und die entsprechenden Temperatur-Kontrollleuchten leuchten auf.
5. Genießen Sie Ihren Koffeinkick!

Portion	Zutaten
1-3	350 ml Vollmilch 1 EL Doppelrahm 350 ml schwarzer Kaffee 60 g feiner Zucker
4-6	750 ml Vollmilch 2 EL Doppelrahm 750 ml schwarzer Kaffee 120 g feiner Zucker
6-8	900 ml Vollmilch 3 EL Doppelrahm 900 ml schwarzer Kaffee 150 g feiner Zucker



## Eis-Mokka

1. Verrühren Sie alle Zutaten in einem Krug.
2. Geben Sie die Mischung in die Slushie-Maschine.
3. Wählen Sie „**ICED FRAPPE**“ aus.
4. Sobald der Frappé trinkfertig ist und die Zieltemperatur erreicht wurde, gibt die Slushie-Maschine einen Signalton ab und die entsprechenden Temperatur-Kontrollleuchten leuchten auf.
5. Genießen Sie Ihren schokoladig-samtigen Kaffee!

Portion	Zutaten
1-3	350 ml Schokoladenmilch 1 EL Doppelrahm 350 ml schwarzer Kaffee 60 g feiner Zucker
4-6	750 ml Schokoladenmilch 1 EL Doppelrahm 750 ml schwarzer Kaffee 60 g feiner Zucker

Portion	Zutaten
6-8	900 ml Schokoladenmilch 1 EL Doppelrahm 900 ml schwarzer Kaffee 60 g feiner Zucker



## Matcha-Frappé

1. Verrühren Sie alle Zutaten in einem Krug.
2. Geben Sie die Mischung in die Slushie-Maschine.
3. Wählen Sie „**ICED FRAPPE**“ aus.
4. Sobald der Frappé trinkfertig ist und die Zieltemperatur erreicht wurde, gibt die Slushie-Maschine einen Signalton ab und die entsprechenden Temperatur-Kontrollleuchten leuchten auf.
5. Genießen Sie Ihren Matcha und entspannen Sie sich.

Portion	Zutaten
1-3	500 ml Milch oder Alternative 5 TL Matcha 200 ml Wasser 60 g feiner Zucker
4-6	1000 ml Milch oder Alternative 10 TL Matcha, 500 ml Wasser 120 g feiner Zucker
6-8	1200 ml Milch oder Alternative 13 TL Matcha 500 ml Wasser 150 g feiner Zucker



## Tiramisu-Frappe

1. Verrühren Sie alle Zutaten in einem Krug.
2. Geben Sie die Mischung in die Slushie-Maschine.
3. Wählen Sie „**ICED FRAPPE**“ aus.
4. Sobald der Frappe trinkfertig ist und die Zieltemperatur erreicht wurde, gibt die Slushie-Maschine einen Signalton ab und die entsprechenden Temperatur-Kontrollleuchten leuchten auf.
5. Schenken Sie Ihren Tiramisu-Frappe aus und genießen Sie Ihr Lieblingsdessert als Getränk!

Portion	Zutaten
1-3	350 ml Vollmilch 1 EL Mascarponecreme 350 ml schwarzer Kaffee 15 ml Zuckersirup
4-6	750 ml Vollmilch 2 EL Mascarponecreme 750 ml schwarzer Kaffee 30 ml Zuckersirup
6-8	900 ml Vollmilch 1 EL Mascarponecreme 900 ml schwarzer Kaffee 30 ml Zuckersirup



# Saft

## Gekühlter Saft

Orangeneis	Wassermelonen-Erfrischung	Tropischer Twist
Frisch gepresster Orangensaft	Frisch gepresster Wassermelonensaft	Tropischer Fruchtsaft oder eine Mischung verschiedener Säfte

Empfohlene Portionsmengen

Portion	Gekühlter Saft	
	Pfirsich-Limonaden-Eistee	Apfel und Granatapfel
1-3	450 ml Eistee mit vollem Zuckergehalt 250 ml Limonade	350 ml Apfelsaft 350 ml Granatapfelsaft
4-6	900 ml Eistee mit vollem Zuckergehalt 600 ml Limonade	750 ml Apfelsaft 750 ml Granatapfelsaft
6-8	1100 ml Eistee mit vollem Zuckergehalt 700 ml Limonade	900 ml Apfelsaft 900 ml Granatapfelsaft

# Dicke, ultrasämige Milchshakes.

Extra dick, ultra-sämig und ultra-lecker – luxuriöse Varianten klassischer Favoriten. Probieren Sie sie mit oder ohne Milch!

Fertige Milchshakes, Milchshake-Pulver und aromatisierte Milchmischgetränke können ebenfalls mit Ihrer Salter Slushie-Maschine verwendet werden.

Milchfreie und pflanzliche Alternativen können anstelle von Kuhmilch verwendet werden.





## Minz-Schoko-Chip-Milchshake

1. Geben Sie die Mischung in die Slushie-Maschine.
2. Wählen Sie „**MILKSHAKE**“ aus.
3. Sobald der Milchshake trinkfertig ist und die Zieltemperatur erreicht wurde, gibt die Slushie-Maschine einen Signalton ab und die entsprechenden Temperatur-Kontrollleuchten leuchten auf.
4. Schenken Sie Ihren Minz-Schoko-Chip-Milchshake aus und genießen Sie ihn.

Portion	Zutaten
1-3	650 ml Schokoladenmilch Pfefferminzsirup nach Geschmack (da Minze sehr intensiv sein kann) 3 EL Doppelrahm
4-6	870 ml Schokoladenmilch Pfefferminzsirup nach Geschmack (da Minze sehr intensiv sein kann) 5 EL Doppelrahm
6-8	1670 ml Schokoladenmilch Pfefferminzsirup nach Geschmack (da Minze sehr intensiv sein kann) 7 EL Doppelrahm



## Gesalzener Karamell-Milchshake

1. Geben Sie die Mischung in die Slushie-Maschine.
2. Wählen Sie „**MILKSHAKE**“ aus.
3. Sobald der Milchshake trinkfertig ist und die Zieltemperatur erreicht wurde, gibt die Slushie-Maschine einen Signalton ab und die entsprechenden Temperatur-Kontrollleuchten leuchten auf.
4. Schenken Sie Ihren gesalzene Karamell-Milchshake aus und teilen Sie ihn mit Freunden!

Portion	Zutaten
1-3	650 ml Milch 15 ml gesalzener Karamellsirup 3 EL Doppelrahm
4-6	870 ml Milch 50 ml gesalzener Karamellsirup 5 EL Doppelrahm
6-8	1670 ml Milch 75 ml gesalzener Karamellsirup 7 EL Doppelrahm



## Pistazien-Milchshake

1. Geben Sie die Mischung in die Slushie-Maschine.
2. Wählen Sie „**MILKSHAKE**“ aus.
3. Sobald der Milchshake trinkfertig ist und die Zieltemperatur erreicht wurde, gibt die Slushie-Maschine einen Signalton ab und die entsprechenden Temperatur-Kontrollleuchten leuchten auf.
4. Schenken Sie Ihren luxuriösen Pistazien-Milchshake aus – zum Wohl!

Portion	Zutaten
1-3	650 ml Milch 75 g Pistaziensirup 3 EL Doppelrahm
4-6	870 ml Milch 160 g Pistaziensirup 5 EL Doppelrahm
6-8	1670 ml Milch 190 g Pistaziensirup 7 EL Doppelrahm

# Cookies-and-Cream-Milchshake

1. Geben Sie die Mischung in die Slushie-Maschine.
2. Wählen Sie „**MILKSHAKE**“ aus.
3. Sobald der Milchshake trinkfertig ist und die Zieltemperatur erreicht wurde, gibt die Slushie-Maschine einen Signalton ab und die entsprechenden Temperatur-Kontrollleuchten leuchten auf.
4. Genießen Sie Ihren Cookies-and-Cream-Milchshake – eine Nachmittagsleckerei!

Portion	Zutaten
1-3	650 ml Milch 75 g Schokoladensirup 3 EL Doppelrahm
4-6	870 ml Milch 160 g Schokoladensirup 5 EL Doppelrahm
6-8	1670 ml Milch 190 g Schokoladensirup 7 EL Doppelrahm



# Klassischer Erdbeer-Milchshake

1. Geben Sie die Mischung in die Slushie-Maschine.
2. Wählen Sie „**MILKSHAKE**“ aus.
3. Sobald der Milchshake trinkfertig ist und die Zieltemperatur erreicht wurde, gibt die Slushie-Maschine einen Signalton ab und die entsprechenden Temperatur-Kontrollleuchten leuchten auf.
4. Verzieren Sie Ihr Glas mit köstlicher Erdbeersoße, schenken Sie den Milchshake ein und garnieren Sie ihn mit frisch gehackten Erdbeeren.

Portion	Zutaten
1-3	650 ml Milch 75 g Erdbeersirup 3 EL Doppelrahm
4-6	870 ml Milch 160 g Erdbeersirup 5 EL Doppelrahm
6-8	1670 ml Milch 190 g Erdbeersirup 7 EL Doppelrahm



**S**



**salter.com**