

# REZEPTE FÜR MIXER

(ohne Alkohol)



Herrliche Mixgetränke für jeden Anlass.  
Verwöhnen Sie sich und Ihre Lieben.

Suchen Sie noch die passende Küchenmaschine  
um Ihre Drinks zuzubereiten?  
Schauen Sie auf [www.topnews.at](http://www.topnews.at) vorbei!  
Dort finden Sie diese und noch Vieles mehr.

J.S. Export Import GmbH  
Großmarktstraße 7a  
A-1230 Wien  
Tel.: +43 1 617 41 41  
E-Mail: kundendienst@topnews.at

**belebend | cremig**  
**Himbeer-Melonen-Smoothie**

FÜR 2 PERSONEN

**300 g Wassermelone 1**  
**Banane 100 ml naturtrüber**  
**Apfelsaft**  
**200 g Himbeeren (frisch**  
**oder TK)**  
**3 EL Himbeersirup 1 EL**  
**Zucker**

Pro Portion: ca. 210 kcal

1 | Die Melone schälen, die dunklen Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Banane schälen und in Scheiben schneiden.

2 | Apfelsaft, Himbeeren, 2 EL Himbeersirup, Melone und Banane in den Mixer geben und auf der höchsten Stufe mixen, bis der Drink cremig ist.

3 | Restlichen Himbeersirup auf einen Teller gießen. Zucker auf einem anderen Teller ausbreiten. Die Glasränder mit dem Sirup befeuchten, dann in den Zucker tauchen. Den Drink in die Gläser gießen.

**mild | machtmunter**  
**Mango-Molke-Creme**

FÜR 2 PERSONEN

**1/2 Mango (etwa 150 g)**  
**150 reife Aprikosen**  
**2 EL Mandelmus (aus dem**  
**Reformhaus, nach**  
**Belieben)**  
**1/4 l reine Molke**  
**4 Eiswürfel**  
**1 EL brauner Zucker**

Pro Portion: ca. 220 kcal

1 | Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in Spalten vom harten Kern schneiden. Die Aprikosen waschen, trocken tupfen, die Kerne entfernen und klein schneiden.

2 | Mit dem Mandelmus, der Molke und Eiswürfeln in den Mixer geben und zu einem cremigen Drink schlagen.

3 | Den Zucker auf einem flachen Teller ausbreiten, die Glasränder mit der Mango-Molke-Creme befeuchten und in den Zucker tauchen. Das Getränk einfüllen und nach Belieben mit Eiswürfeln servieren.

**pikant | cremig**  
**Pfeffer-Erdbeeren**

FÜR 2 PERSONEN

**300 g Erdbeeren 2**  
**Nektarinen 1 EL Zucker**  
**nach Belieben**  
**schwarzer Pfeffer, frisch**  
**gemahlen**  
**6-8 Eiswürfel**

Pro Portion: ca. 120 kcal

1 | Die Erdbeeren waschen, entstielen und vierteln oder halbieren. Die Nektarinen heiß waschen, halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln.

2 | Die Früchte nach Belieben mit dem Zucker, dem Pfeffer und den Eiswürfeln im Mixer cremig aufschlagen.

3 | In zwei hohe Gläser füllen und nach Belieben nochmals mit Pfeffer übermahlen.

süß | vitaminreich

## Karamell-Feigen

FÜR 2 PERSONEN

**2 reife blaue Feigen**  
**2 große reife Aprikosen**  
(etwa 150 g)  
**1 Päckchen Vanillezucker**  
**2 EL Karamellsirup**  
**400 ml Milch**

Pro Portion: ca. 210 kcal

1 | Die Feigen waschen, trocken tupfen und die Stielansätze abschneiden. Die Aprikosen heiß abwaschen, halbieren und die Kerne entfernen.

2 | Die Früchte würfeln und mit dem Vanillezucker, dem Sirup und der Hälfte der Milch im Mixer pürieren.

3 | Den Drink in zwei hohe Gläser füllen und mit der übrigen Milch aufgießen.

mild | vitaminreich

## Aprikosen-Buttermilch

FÜR 2 PERSONEN

**300g Galia-Melone** (etwa  
1/2 Frucht)  
**350 g Aprikosen**  
**1 Banane**  
**300 ml Buttermilch**

Pro Portion: ca. 180 kcal

1 | Die Melone entkernen, zwei schmale Schnitze abschneiden und für die Dekoration beiseite legen. Übrige Melone schälen und würfeln. Die Aprikosen waschen, entkernen und klein schneiden. Die Banane schälen und in Scheiben schneiden.

2 | Buttermilch in den Mixer oder in ein hohes Becherglas gießen. Melone, Aprikosen und Banane dazugeben und mixen und fein zerkleinern.

3 | Buttermilch in zwei hohe Gläser füllen, die beiden Melonenschnitze längs einstecken und an den Rand stecken.

erfrischend | cremig

## Minze-Frucht-Kefir

FÜR 2 PERSONEN

**- 250 g Erdbeeren**  
**1 Nektarine**  
**2 Stängel frische Minze**  
**1/4l Kefir**  
**1 Päckchen Vanillezucker**  
**4 Eiswürfel**

Pro Portion: ca. 120 kcal

1 | Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und von den Stielen zupfen. Die Nektarine waschen, halbieren, den Kern entfernen und in Stücke schneiden. 5 Blättchen Minze von den Stielen zupfen.

2 | Kefir, Vanillezucker, Eiswürfel, Früchte und Minzeblättchen in den Mixer oder in ein hohes Becherglas geben und auf höchster Stufe cremig pürieren. In zwei große Gläser füllen und die Minzestängel zur Dekoration hineinstecken.

anregend | zum Löffeln

## Ananas- Vitamine

FÜR 2 PERSONEN

250 g frische Ananas

1 Banane

2 Orangen

150 g rote Johannisbeeren 2

Päckchen Vanillezucker 4

Eiswürfel

kalt Mineralwasser nach

Belieben

etwas Zucker

Pro Portion: **ca.** 180 kcal

1 | Die Ananas von den braunen Augen und dem harten Strunk in der Mitte befreien und würfeln. Die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Die Orangen auspressen. Die Johannisbeeren waschen und 2 schöne Rispen für die Dekoration beiseite legen. Die übrigen Beeren abzupfen.

2 | Das Obst mit dem Vanillezucker in den Mixer oder in ein hohes Becherglas geben und fein pürieren. Die Eiswürfel in zwei hohe Gläser geben und den Drink darüber gießen. Nach Belieben mit kaltem Mineralwasser auffüllen. Die Johannisbeeren zuckern und an den Rand stecken.

belebend | cremig

## Fruchtige Ananas

FÜR 2 PERSONEN

250 g Ananas

1 Nektarine

100 g tiefgekühlte

Himbeeren

2 Orangen (ersatzweise 150

ml Orangensaft) Süßstoff

nach Belieben

Pro Portion: ca. 130 kcal

1 | Die Ananas schälen, die braunen Augen herauschneiden. Den harten Strunk in der Mitte entfernen. Zwei schmale Halbkreise abschneiden und für die Dekoration beiseite legen. Restliches Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Die Nektarine heiß abwaschen, halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln.

2 | Früchte zusammen mit den Himbeeren in den Mixer oder in ein Becherglas geben. Orangen auspressen und den Saft dazugeben. Drink so lange pürieren, bis sich die Himbeeren aufgelöst haben.

3 | Nach Belieben mit Süßstoff abschmecken und in zwei hohe Gläser füllen. Die Ananashalbkreise einschneiden und an den Rand stecken.

**scharf | belebend**  
**Kiwi-Gurken-  
Mix**

FÜR 2 PERSONEN  
200 g Salatgurke 2 Kiwis  
1 EL frisch gehacktes  
Basilikum  
300 ml Sojamilch Pfeffer,  
frisch gemahlen Tabasco  
nach Belieben

Pro Portion: ca. 80 kcal

Die Salatgurke schälen, und klein würfeln. Kiwis halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen. Gurke, Kiwis und Basilikum mit der Sojamilch in den Mixer geben und fein pürieren. Mit Pfeffer und Tabasco würzen und in zwei große Gläser füllen. Sie können das Getränk auch mit normaler Milch zubereiten. Dann muss es allerdings schnell getrunken werden, weil es durch die Enzyme der Kiwi bitter wird.

**würzig | belebend**  
**Tomaten-  
Möhren-Saft**

FÜR 2 PERSONEN  
1 EL Sesamsaat 2 Tomaten  
4 Zweige frischer Thymian  
250 ml Möhrensaft 200 ml  
Kefir Salz Worcestersauce

Pro Portion: ca. 65 kcal

1 | Die Sesamsaat in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Die Tomaten überbrühen, häuten, die Stielansätze heraus-schneiden und das Frucht-fleisch würfeln. Den Thymian von den Zweigen zupfen.  
2 | Tomaten mit Thymian und dem Möhrensaft fein pürieren. Den Kefir dazugeben und verquirlen, mit Salz und Worcestersauce abschmecken.  
3 | Die Glasränder mit dem Saft befeuchten und in die Sesamsaat tauchen, den Drink einfüllen.

**scharf | herzhaft**  
**Roter Kefir**

FÜR 2 PERSONEN  
150 ml Rote Bete Saft  
1TL geriebener Meerrettich  
(aus dem Glas)  
300 ml Kefir  
schwarzer Pfeffer, frisch  
gemahlen  
gemahlener Koriander  
10 Stängel Schnittlauch

Pro Portion: ca. 50 kcal

1 | Den Rote Beete Saft gut mit dem Meerrettich verquirlen. Den Kefir kräftig einrühren, bis ein cremiger Drink entsteht. Mit Pfeffer und Koriander nach Geschmack würzen.  
2 | Den Kefir in zwei hohe Gläser füllen und je 5 Stängel Schnittlauch zur Dekoration hineinstecken.

## Joghurt- Minze-Shake

FÜR 2 PERSONEN

2 rosa Grapefruits  
(ersatzweise 200 ml Saft) 2  
Zweige frische Minze 300 g  
Joghurt 2 EL Honig

1 | Die Grapefruits auspressen (ergibt etwa 200 ml). Die Minzeweige waschen und gut trocken schütteln. Von unten her 10 Blättchen abzupfen und grob hacken. Die übrigen Minzestängel zur Dekoration beiseite legen.

2 | Grapefruitsaft, Minze, Joghurt und Honig im Mixer oder mit dem Pürierstab cremig rühren und in zwei große Gläser füllen. Mit den Minzeweigen oder -blättern dekoriert servieren.

## Kirschen- Bananen-Mix

FÜR 2 PERSONEN

1 Banane 2 Orangen  
1/4l Kirschsft Eiskwürfel  
6 Kirschen

1 | Die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Nach Belieben einige Scheiben zur Dekoration beiseite legen. Die Orangen auspressen.

3 | Die Bananen mit dem Orangen- und Kirschsft und den Eiskwürfeln pürieren, bis sich das Eis in feine Kristalle aufgelöst hat und der Drink cremig ist. In zwei große Gläser füllen.

Bananenscheiben und Kirschen abwechselnd auf Holzspieße stecken und über die Gläser legen.

erfrischend | cremig

## Himbeer-Smoothie

FÜR 2 PERSONEN

150 g tiefgekühlte Himbeeren  
200 g reife Aprikosen  
2 EL Himbeersirup  
1/2TL Zimt  
150 ml eiskaltes Mineralwasser

Pro Portion: ca. 105 kcal

1 | Die tiefgekühlten Himbeeren in den Mixer geben. Die Aprikosen heiß waschen, halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Aprikosen zu den Himbeeren geben.

2 | Den Himbeersirup über die Früchte gießen, Zimt und etwas Wasser dazugeben. Auf der höchsten Stufe 2-3 Min. zu einem cremigen Drink aufschlagen.

3 | In zwei große Gläser füllen und nach Belieben mit eiskaltem Mineralwasser verdünnen.

fruchtig | exotisch

## Kokos-Erdbeeren

FÜR 2 PERSONEN

200 g Erdbeeren  
2 Nektarinen  
3 EL Kokosflocken  
2 EL Puderzucker  
300 ml Milch

Pro Portion: ca. 280 kcal

1 | Die Erdbeeren behutsam waschen, entstielen und halbieren oder vierteln. Die Nektarinen heiß waschen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln.

2 | Die Früchte mit 2 EL Kokosflocken, dem Puderzucker und der Milch im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren.

3 | Die Glasränder mit Wasser befeuchten. Restliche Kokosflocken auf einem kleinen Teller ausbreiten und die Glasränder hineindrücken, so dass die Flocken kleben bleiben. Drinks einfüllen und mit den restlichen Kokosflocken bestreut servieren.

herb | spritzig

## Balsamico-Erdbeeren

FÜR 2 PERSONEN

300greife Erdbeeren  
2 Zweige Basilikum  
1 EL Honig  
1 EL Aceto balsamico  
8 Eiswürfel  
100 ml eiskaltes Mineralwasser  
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Pro Portion: ca. 70 kcal

1 | Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, von den Stielen zupfen und halbieren oder vierteln. Die unteren Blätter von den Basilikumzweigen abzupfen und in Streifen schneiden.

2 | Erdbeeren, Basilikum, Honig, Aceto balsamico und Eiswürfel mit etwas Mineralwasser in den Mixer geben und cremig aufschlagen.

3 | In zwei große Gläser füllen, mit Pfeffer übermahlen und mit den Basilikumzweigen oder -blättern dekoriert servieren.

erfrischend | pikant

## Grüne Sojamilch

FÜR 2 PERSONEN

2 Kiwis  
2 EL Zitronensaft  
2 EL 8-Kräuter-Mischung(TK)  
2 EL Hefeflocken (aus dem Reformhaus)  
300 ml Sojamilch  
2 Spritzer Worcestersauce  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen  
2 Stängel glatte Petersilie  
oder andere Kräuter zur  
Dekoration

Pro Portion: ca. 90 kcal

1 | Die Kiwis schälen, längs vierteln und die harte, weiße Rippe ausschneiden. Das Fruchtfleisch würfeln.  
2 | Kiwis zusammen mit dem Zitronensaft, der Kräuter-Mischung, den Hefeflocken und der Sojamilch im Mixer fein pürieren  
3 | Mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer pikant abschmecken, in zwei große Gläser füllen und mit den Kräutern dekoriert servieren.

pikant | herb

## Preiselbeer- Orangen-Drink

FÜR 2 PERSONEN

2 Orangen  
3 EL Wildpreiselbeeren (aus dem Glas)  
1 TL geriebener Meerrettich (aus dem Glas)  
400 ml Buttermilch Salz

Pro Portion: ca. 95 kcal

1 | Die Orangen auspressen. Mit den Preiselbeeren und dem Meerrettich fein pürieren.  
2 | Orangen-Preiselbeeren mit der Buttermilch gut verquirlen und mit Salz abschmecken.  
Wer's gerne scharf mag, schmeckt den Drink mit mehr Meerrettich ab.

mild | würzig

## Thymian- Gurken-Mix

FÜR 2 PERSONEN

250 g Salatgurke  
1/4 Zuckermelone  
200 ml Buttermilch  
1 EL gehackter Thymian  
2 EL Limettensaft Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen

Pro Portion: ca. 85 kcal

1 | Von der Gurke 2 dünne Scheiben längs abschneiden und beiseite legen. Restliche Gurke schälen und würfeln. Die Melone entkernen, schälen und das Fruchtfleisch kleinschneiden.  
2 | Mit der Buttermilch, dem Thymian und dem Limettensaft im Mixer oder mit dem Pürierstab zu einem cremigen Drink aufschlagen.  
3 | Drink mit Salz und Pfeffer abschmecken und in zwei Gläser füllen. Die Gurkenscheiben wie eine Ziehharmonika zusammenlegen und in die Drinks geben.



herzhaft | belebend

## Tomaten- Buttermilch mit Kresse

FÜR 2 PERSONEN

250 g Salatgurke  
1 Kästchen Gartenkresse  
250 ml Tomatensaft  
250 ml Buttermilch  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Muskatnuss, frisch gerieben

Pro Portion: ca. 60 kcal

1 | Die Gurke schälen und würfeln. Die Kresse waschen, gut abtropfen lassen und abschneiden.

2 | Gurke und zwei Drittel der Kresse mit Tomatensaft und der Hälfte der Buttermilch in den Mixer oder in ein hohes Becherglas geben und fein pürieren.

3 | Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und in zwei große Gläser geben. Mit der restlichen Buttermilch aufgießen und mit der übrigen Kresse bestreut servieren.

mild | macht munter

## Möhren- Buttermilch

FÜR 2 PERSONEN

1 Grapefruit  
200 ml Möhrensaft  
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben  
300 ml Buttermilch  
Salz oder 2 EL Honig, nach Belieben

Pro Portion: ca. 50 kcal

1 | Die Grapefruit auspressen und den Saft nach Belieben durch ein Sieb geben. Mit dem Möhrensaft, Muskatnuss und Buttermilch gut verquirlen.

2 | Mit Salz pikant oder mit Honig süß abschmecken - je nach Geschmack. Die Möhren mit Buttermilch schmecken süß und salzig sehr gut.

## cremig | pikant Radieschen- Milch

FÜR 2 PERSONEN

12 Radieschen (etwa 200 g)  
400 ml Buttermilch  
200 ml Rote Bete Saft  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Worcestersauce, nach Belieben

Pro Portion: ca. 55 kcal

1 | Die Radieschen gründlich waschen, putzen und klein würfeln.

2 | Radieschen mit 200 ml Buttermilch in den Mixer oder in ein hohes Becherglas geben und cremig pürieren. Die restliche Buttermilch dazugeben und noch einmal durchmischen.

3 | Mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce pikant abschmecken. Die Milch in zwei hohe Gläser geben, mit dem Rote Bete Saft auffüllen und mit einem langstieligen Löffel kurz umrühren.