



1. Blaubeer-Rotwein-Slushie

Zutaten:

- 1/2 Tasse gefrorene Blaubeeren
- 1/2 Tasse Rotwein
- 1/2 Teelöffel Rohrzucker
- 5 Eiswürfel

Und so geht's:

Den Zucker im Rotwein auflösen und anschließend alle Zutaten in den Mixer geben. So lange mixen bis die Zutaten eine zähflüssige Eismasse ergeben. Mit einem Esslöffel auf zwei Wein- oder Cognac-Gläser verteilen und mit Blaubeeren dekorieren.

2. Maracuja-Weißwein-Slushie

Zutaten:

- 250 g frische Pfirsiche
- 250 ml Weißwein

- 2 Maracujas
- 1 Teelöffel Honig
- 1 Esslöffel frischen Zitronensaft
- 5 Eiswürfel

Und so geht's:

Pfirsiche entkernen, würfeln und ins Gefrierfach geben. Anschließend die Maracujas halbieren, auslöffeln und in den Mixer. Weißwein, Honig, Zitronensaft, Eiswürfel und Pfirsiche hinzugeben. Mixen, bis die Masse noch leicht zäh ist, auf zwei große Gläser aufteilen und sofort genießen.

3. Wassermelone-Rosé-Slushie

Zutaten:

- 500 g Wassermelone, gewürfelt
- Saft von 2 Zitronen
- 2 Esslöffel Rohrzucker
- 750 ml gekühlten Roséwein
- Minzblätter

Und so geht's:

Wassermelone entkernen, würfeln und ins Gefrierfach stellen. Den Rohrzucker im Zitronensaft auflösen und anschließend in den Mixer geben. Roséwein, Minzblätter und Wassermelone hinzugeben. Mixen, bis es sämig wird und mit einem Esslöffel auf zwei Weingläser verteilen. Mit etwas Minze dekorieren und genießen.