

Folgende Dinge werden gebraucht:

Zutaten

- **Flüssigkeit mit Zucker:** Die Flüssigkeit muss einen Zuckergehalt von **mindestens 6 % bis 13 %** haben. Reines Wasser, ungesüßte Säfte oder Getränke mit Süßstoff gefrieren zu einem harten Eisblock und können die Maschine beschädigen.
- **Slush-Sirup, Saft oder Limonade:** Am besten funktioniert spezieller **Slush-Sirup** (in Sorten wie Waldmeister, Cola oder Kirsche), den Sie nach Herstellerangaben mit Wasser verdünnen. Alternativ eignen sich auch zuckerhaltige Fruchtsäfte (besonders Mangosaft), Eistee oder Limonade.

-

Die Methode für echte Slush-Maschinen

- **Zutaten:** Spezielles [Slush-Eis-Sirup](#) oder selbst gemischter Sirup mit etwa 13 % Zuckeranteil
- **Zubereitung:** Die flüssige Mischung in das Gerät füllen. Die Maschine kühlt und rührt die Flüssigkeit automatisch, bis sie nach etwa 60–120 Minuten servierbereit ist.

Zubehör & Utensilien (nicht beim Verleih enthalten!!!!)

- **Messbecher & Löffel:** Zum exakten Abmessen der Flüssigkeitsmengen und des Mischungsverhältnisses.
- **Gefäß zum Vorkühlen:** Es ist ratsam, die fertige Zucker-Saft-Mischung vorab im Kühlschrank zu kühlen. Je kälter die Flüssigkeit in die Maschine gegeben wird, desto schneller ist das Slush-Eis fertig.
- **Löffelhalme (Slush-Halme):** Das sind extra breite Trinkhalme, an deren unterem Ende ein kleiner Löffel integriert ist. So lässt sich das halbgefrorene Eis optimal trinken und löffeln.