

Mit den hier vorgestellten Rezepten ist die Zubereitung von **HeissenPunschen** mit **MonsterSlush™** - Sirup ohne großen Zeitaufwand ganz einfach .

Geben Sie die Zutaten in die CHOCOLADY\* und schon nach kurzer Zeit sind die **HeissenPunsche** fertig zubereitet. Ein Mixen außerhalb der Maschine ist nicht erforderlich.

\*CHOCOLADY Maschinen nutzen die professionelle Bain-Marie Technik, bei der das Getränk schonend und zeitsparend im Wasserbad erhitzt wird.



- Bain-Marie Technik (Wasserbad) verhindert ein Anbrennen der Produkte
- Das Rührwerk garantiert eine gleichmäßige Konsistenz
- Thermostat für die konstante Wunschtemperatur
- Spezieller Zapfhahn, der ein Verstopfen verhindert
- Rostfreier Stahlboiler, mit Wärmeisolierung
- Rutschfeste Füße
- Schnell austauschbarer Produktbehälter
- Großer Auffangbehälter mit Füllstandsanzeige
- Heißwassertank mit leicht bedienbarer Entleerung.



Kapazität	Maße	Gewicht (netto)	Gewicht (brutto)	Maße (Karton)	Leistungs-aufnahme
10 Liter	∅ 26 x 55 (cm)	8,5 kg	9,5 kg	36 x 36 x 59,5 (cm)	1.000 W

# HEISSE Punsche



Tel. 02131/54 25 25

[www.slush.de](http://www.slush.de)



## Mit Alkohol ...

### **Alpenglüher**

1 Liter **MonsterSlush™** - Amarena, 3,5 Liter Wasser, 700 ml Rum, Sahne, Zimt

Erwärmen und in Gläser füllen. Geschlagene Sahne darauf und mit Zimt bestreuen.

### **Heißer Amaretto-Apfelsaft**

900 ml **MonsterSlush™** - Apfel, 4 Liter Wasser, 500 ml Amaretto, 1 Prise Zimt

Erhitzen. Punsch mit Zimt überstreuen.

### **Tequilapunsch**

600 ml **MonsterSlush™** - Orange, 300 ml **MonsterSlush™** - Amarena, 4 Liter Wasser, 500 ml Tequila, 5 TL Zucker

Erhitzen, nicht kochen, heiß servieren.

### **Kalter Schneepunsch**

1 Liter trockenen Weißwein, 1 Liter **MonsterSlush™** - Apfel, 3 Liter Wasser, ½ Flasche Eierlikör, 250 g Schlagsahne, Zimt

Apfelsaft und Weißwein zusammen kurz aufkochen und wieder komplett abkühlen lassen. In die abgekühlte Mischung eine halbe Flasche Eierlikör und flüssige Sahne einrühren. Mit Zimt nach Geschmack würzen.

### **Wikingerblut**

1 Liter Met, z.B. Waldhonigmet, 1 Liter **MonsterSlush™** - Amarena, 3 Liter Wasser, Amaretto nach Geschmack, Zimt nach Geschmack

Den Met, **MonsterSlush™** - Amarena und Wasser in einem Topf vermischen und mit Amaretto nach Geschmack abschmecken. Alles erhitzen und servieren.

### **Orangepunsch**

500 ml **MonsterSlush™** - Orange, 2,5 Liter Wasser, 1,5 Liter Weißwein, 500 ml Rum, ½ Stange Zimt, 2 Gewürznelken

Alles erhitzen, nicht kochen.

### **Apfel-Amaretto**

700 ml **MonsterSlush™** - Apfel, 3 Liter Wasser, 500 ml Amaretto, 1 Liter Weißwein, 1 Stange Vanilleschote

Apfelsaft, Weißwein, Amaretto und Vanilleschote aufkochen und nach Belieben süßen. Gläser mit Zuckerrand servieren.

## Alkoholfrei ...

### **Alpenglüher**

900 ml **MonsterSlush™** - Amarena, 4,5 Liter Wasser, Sahne, Zimt

**MonsterSlush™** - Amarena und Wasser erwärmen. In Gläser füllen, geschlagene Sahne dazugeben und mit Zimt bestreuen.

### **Winterstiefel**

1 Liter **MonsterSlush™** - Apfel, 4 Liter Wasser, 1 Flasche Schlagsahne (Sprühsahne), etwas Zimt, ½ Stange Zimt

Erwärmen mit der halben Zimtstange, nicht kochen, in Gläser füllen und die Sahne darauf sprühen. Zimt darüber streuen.

### **Alkoholfreier Weihnachts-Punsch**

400 ml **MonsterSlush™** - Kirsch, 600 ml **MonsterSlush™** - Apfel, 4 Liter Wasser, Glühweingewürz

Erhitzen, Gewürz dazugeben und nach Geschmack ziehen lassen.

### **Warmer Kinderpunsch**

400 ml **MonsterSlush™** - Apfel, 400 ml **MonsterSlush™** - Kirsche, 200 ml **MonsterSlush™** - Orange, 4 Liter Wasser, 1 Beutel Glühweingewürz

Erhitzen und das Glühweingewürz hinzufügen. Ca. 10 Minuten ziehen lassen und servieren.

Alle Rezepte ergeben ca. 5 – 6 Liter Punsch.