



CATHERINE JONES

SWIRL IT!

DER ULTIMATIVE MIX-GUIDE



BONUS: ZUGRIFF AUF
1000+ REZEPTE

Copyright © 2026 Catherine Jones

Alle Rechte vorbehalten.

Das Werk einschließlich seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung der Autorin unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen sowie die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen, mit Ausnahme von kurzen Zitaten im Rahmen von Rezensionen oder anderen durch das Urheberrecht ausdrücklich gestatteten nicht-kommerziellen Nutzungen.

Haftungsausschluss / Disclaimer:

Dieses Werk ist eine unabhängige Publikation. Es steht in keiner Verbindung zu SharkNinja Operating LLC oder deren Tochtergesellschaften oder verbundenen Unternehmen, wird nicht von diesen gesponsert und ist nicht von ihnen autorisiert. Alle Produktnamen, Logos und Marken sind Eigentum der jeweiligen Inhaber.

Hinweis zur Verwendung von Künstlicher Intelligenz (KI): Dieses Werk wurde im Bereich der Texterstellung unter Zuhilfenahme von Künstlicher Intelligenz (Google Gemini) erstellt. Die Texte wurden vom Autor geprüft und überarbeitet. Die Urheber- und Nutzungsrechte wurden berücksichtigt; es liegen keine Verletzungen von Rechten Dritter vor.

Verlag & Impressum:

Criminaldo Publishing

z. Hd. Joachim Ehrnsperger

Erik-Geiershoefer-Str. 1, 90584 Allersberg, Deutschland

Design: Christian Ehrnsperger

Inhaltsverzeichnis

Einleitung

Die goldenen Regeln des Deluxe-Modells

Die geheime Wissenschaft der Textur

Die Programme meistern

Die Kunst des Perfektionierens: Re-Spin und Mix-Ins

Leitfaden für Tiefenreinigung und Wartung

R E Z E P T E

SCOOP-EISCREME

- **Das ultimative klassische Vanilleeis**
- **Doppelter Schokoladen-Fudge-Traum**

- [Salziges Erdnussbutter-Cup-Eis](#)
- [Cookies & Cream Classic](#)
- [FrISChe Erdbeer-Eis](#)
- [Klassisches Minz-Schokoladen-Eis](#)
- [WeißE Schokolade & Himbeere](#)
- [Pistazientraum](#)
- [Kaffee-Toffee-Crunch](#)
- [Keksteiggenuss \(Cookie Dough\)](#)
- [Bananen-Zimt-Eis](#)
- [Kokosnuss-Mandel-Traum](#)
- [Red Velvet Cheesecake](#)
- [Belgische Zartbitterschokolade](#)
- [Ahorn-Walnuss Klassisch](#)
- [Blaubeermuffin-Strudel](#)

- [Cremiger Mango-Tango](#)
- [Weißer Schokolade & Macadamia](#)

LIGHT-EISCREME

- [Protein-Blast mit Beeren und Vanille](#)
- [Schokoladiger Fitness-Brownie-Traum](#)
- [Erdnussbutter-Banane](#)
- [Cookie Dough Light](#)
- [Haferflocken-Zimt-Keks-Crunch](#)
- [Cremige Kokosnuss-Vanille](#)
- [High Protein Matcha-Grüntee](#)

SOFT-EISCREME

- [Schokoladen-Fudge-Swirl](#)
- [Frischer Erdbeer-Sahne-Swirl](#)

- [Gesalzener Karamell-Boardwalk-Twist](#)
- [Frische Mango-Tropen-Swirl](#)
- [Spekulatius-Traum-Swirl](#)
- [Minz-Schokoladen-Diner-Swirl](#)
- [High Protein Vanille Swirl](#)
- [Café Espresso Buzz](#)
- [Griechischer Joghurtcreme-Swirl](#)
- [Erdnussbutter Swirl](#)
- [Süße Kokoscreme-Swirl](#)
- [Himbeer-Vanille-Sahne-Swirl](#)
- [Sunshine Passionsfruchtcreme-Swirl](#)
- [Wildheidelbeer-Käsekuchen-Swirl](#)

SORBETS

- [Klassisches Sommer-Erdbeersorbet](#)

- [Cremiges Alphonso-Mango-Sorbet](#)
- [Klassisches Sommer-Erdbeersorbet](#)
- [Frostiges Ananas-Zitrus-Sorbet](#)
- [Rubinrotes Himbeer-Zitronen-Sorbet](#)
- [Sommer-Wassermelonen-Minz-Sorbet](#)

GELATOS

- [Authentisches Fior di Latte Gelato](#)
- [Sizilianisches Pistazien-Gelato](#)
- [Klassisches Stracciatella-Gelato](#)
- [Geröstetes Haselnuss-Gelato](#)
- [Dunkle Schokolade Gelato](#)
- [Amarena-Kirschcreme-Gelato](#)

FROZEN YOGHURT

- [Griechisches Frozen Yogurt mit Honig](#)
- [Wildheidelbeer-Froyo-Swirl](#)
- [Tropisches Mango-Kokosnuss-Froyo](#)
- [Fettarmer Erdbeer-Käsekuchen-Froyo](#)
- [Spritzige Zitronen-Honig-Froyo-Creme](#)

MILCHSHAKES

- [Klassischer Vanille-Malz-Milchshake](#)
- [Doppel-Schokoladen-Fudge-Shake](#)
- [Erdbeer-Sahne-Traum-Shake](#)
- [Erdnussbutter-Schokoladen-Shake](#)
- [Loaded Cookies & Cream Milchshake](#)
- [Cremiger Bananen-Karamell-Diner-Shake](#)

VEGAN & PFLANZLICHE SOFT-EISCREME

- [Cremige Hafermilch-Vanille-Swirl](#)
- [Gerösteter Erdnussbutter-Swirl](#)
- [Cremiger Kokos-Matcha-Swirl](#)
- [Mandel-Biscoff-Twist-Swirl](#)
- [Cremiger Cold Brew Kaffee-Swirl](#)
- [Doppelter Schokoladen-Swirl](#)
- [Himbeer-Kokosnuss-Traum-Swirl](#)

BONUS: DESSERT-SAUCEN

- [Samtige Schokoladen-Fudge-Sauce](#)
- [Fruchtiges Himbeercoulis](#)
- [Goldene gesalzene Karamellsauce](#)
- [Cremige Erdnuss-Karamell-Sauce](#)
- [Exquisite Pistaziencreme](#)

- Dunkle Espresso-Schokoladensoße
- Glatte Vanillepuddingsauce

Du dachtest, das wär's schon gewesen?

Kleine Erinnerung

Einleitung

Hallo! Zunächst einmal möchte ich mich ganz herzlich für den Kauf dieses Buches bedanken. Auf den folgenden Seiten erfahren Sie, welche Vorteile und kulinarischen Highlights Sie in diesem Rezeptbuch „**Ninja Creami Deluxe by Swirl**“ erwarten.

Willkommen zu Ihrem ultimativen Leitfaden für die Ninja Creami Deluxe! Wenn Sie Eiscreme, Gelato oder erfrischende Sorbets lieben, haben Sie gerade eine kulinarische Superkraft für Ihre Küche entdeckt. Diese Maschine ist Ihr Schlüssel zu grenzenloser Geschmacksvielfalt und ermöglicht Ihnen die volle Kontrolle über jede einzelne Zutat Ihrer gefrorenen Kreationen. Anders als herkömmliche Eismaschinen, die eine flüssige Masse über Stunden langsam gefrieren lassen, revolutioniert die Ninja Creami Deluxe den gesamten Prozess: Zuerst wird die Eismischung zu einem steinharten Block tiefgefroren. Anschließend treibt der leistungsstarke

Deluxe-Motor ein Doppelmesser in den Behälter. Dieses zerkleinert den gefrorenen Block in unglaublicher Geschwindigkeit und zerlegt das Eis in mikroskopisch kleine Partikel. Diese revolutionäre Technologie sorgt für eine unfassbar cremige, samtige Konsistenz, die jeder Premium-Eisdiele Konkurrenz macht.

Da Sie das Premium-Modell Deluxe XL verwenden, arbeiten Sie mit den großen 700-ml-Bechern. Das bedeutet ganze 50 % mehr Eiscreme pro Behälter als beim Standardmodell – ideal zum Teilen oder für den Vorrat. Die Deluxe-Version bietet Ihnen außerdem völlig neue, aufregende Programme wie Slushie, Creamiccino und Frozen Yogurt. So zaubern Sie alles vom erfrischenden Sommergetränk bis zur gesunden Frühstücks-Bowl.

Dieses Buch wurde komplett für den deutschsprachigen Raum optimiert, damit Sie alle Zutaten problemlos im Supermarkt um die Ecke finden. Alle Maßeinheiten wurden präzise in Gramm und Milliliter

umgerechnet und exakt auf die Füllmenge der großen Deluxe-Becher abgestimmt. Ob Sie nun cremige Eisdielen-Klassiker nachmachen oder proteinreiche Fitness-Snacks kreieren möchten – dieses Buch zeigt Ihnen Schritt für Schritt, wie es geht. Machen Sie sich bereit für die cremigsten Leckereien, die Sie je probiert haben!

Die goldenen Regeln des Deluxe-Modells

Die Bedienung des Ninja Creami Deluxe ist denkbar einfach. Da der leistungsstarke Motor jedoch steinhartes Eis zerkleinert, ist Präzision entscheidend. Um eine perfekte, samtige Konsistenz zu erzielen und Ihr Gerät vor Beschädigungen zu schützen, beachten Sie bitte stets diese vier Grundregeln:

1. Die maximale Fülllinie ist Gesetz

Die Deluxe-Becher fassen ca. 700 ml und verfügen über eine deutlich sichtbare „Max Fill“-Linie an der Außenseite.

- Die Regel: Lassen Sie Ihre Flüssigkeitsmischung diese Linie vor dem Einfrieren niemals überschreiten.
- Die Wissenschaft dahinter: Flüssigkeiten dehnen sich beim Gefrieren aus. Wird zu viel eingefüllt, drückt die gefrorene Masse gegen die Klingeneinheit. Das kann den Mechanismus blockieren oder den Deckel beschädigen.

2. Die 24-Stunden- / -18 °C-Regel

Der Erfolg der präzisen Frästechnologie hängt vollständig davon ab, wie kalt und fest Ihre Eismischung ist.

- Die Regel: Frieren Sie Ihre Becher für mindestens 24 Stunden bei -18 °C oder kälter ein.
- Die Wissenschaft dahinter: Verarbeiten Sie die Masse auf keinen Fall zu früh. Ist der Kern des Bechers noch weich, schiebt die Klinge die Flüssigkeit nur hin und her, anstatt sie fein zu zerkleinern. Das führt zu einer eisigen, ungleichmäßigen Konsistenz.

3. Auf einer vollkommen ebenen Fläche einfrieren

Wie Sie Ihren Becher im Gefrierschrank platzieren, ist genauso wichtig wie die Gefrierdauer.

- Die Regel: Stellen Sie sicher, dass der Becher absolut gerade und aufrecht auf einer ebenen Fläche im Gefrierfach steht.
- Die Wissenschaft dahinter: Gefriert die Mischung schräg, trifft das Messer

ungleichmäßig auf das Eis. Dieser einseitige Widerstand kann die Antriebswelle verbiegen oder einen automatischen Sicherheitsfehler (Error) auslösen.

4. Den gefrorenen „Hügel“ glattschaben

Beim Einfrieren dehnen sich Flüssigkeiten in der Mitte physikalisch bedingt oft nach oben aus. Dadurch entsteht ein kleiner Hügel oder eine Kuppel.

- Die Regel: Öffnen Sie den Becher vor der Verarbeitung und prüfen Sie die Oberfläche. Schaben Sie eventuelle Erhebungen in der Mitte mit einem stabilen Löffel einfach glatt.
- Die Wissenschaft dahinter: Eine ebene Oberfläche sorgt dafür, dass die Klinge vom ersten Moment an gleichmäßigen Kontakt hat. Das verhindert gefährliche Vibrationen und sorgt für ein perfekt cremiges Ergebnis.

Die geheime Wissenschaft der Textur

Wenn Ihr Eis nach dem ersten Mixdurchgang wie trockener, pudriger Schnee aussieht – keine Panik! Das ist völlig normal und bedeutet lediglich, dass Ihr Gefrierschrank sehr kalt ist oder Ihre Eismischung wenig Fett und Zucker enthält.

1. Der magische Re-Spin-Trick

Ein pulveriges Ergebnis beim ersten Mixen bedeutet nicht, dass Ihr Rezept misslungen ist. Es zeigt nur, dass die Mischung etwas Unterstützung benötigt, um vollständig zu emulgieren.

- Die Lösung: Geben Sie 1 bis 2 Esslöffel Flüssigkeit (Milch, Sahne oder eine pflanzliche Alternative) direkt in den pulverigen Becher.
- So geht's: Stellen Sie den Becher zurück in die Maschine und drücken Sie die RE-SPIN-Taste. Die zusätzliche Flüssigkeit taut das mikrofein geschabte Eis gerade so weit an, dass