

Anleitung

Cooler Drinks



KOSMOS



ACHTUNG. Nicht geeignet für Kinder unter 8 Jahren. Benutzung unter Aufsicht von Erwachsenen. Lies die Anweisungen vor Gebrauch, befolge sie und halte sie nachschlagebereit. Bewahre das Set außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Inhalt



Zutatenliste:
Zuckerzubereitung mit Erdbeergeschmack (rot)
Zucker, Säuerungsmittel (Citronensäure), schwarzes Karottensaftkonzentrat, Maltodextrin, natürliches Aroma.
Zuckerzubereitung mit Ananasgeschmack (blau)
Zucker, Säuerungsmittel (Citronensäure), natürliches Aroma, Spirulinaextrakt, Trehalose*, Säureregulator (Natriumcitrat).
*Trehalose ist eine Glucosequelle.

— Das ist etwas mehr, als du für die Rezepte aus der Anleitung benötigst. Die übrige Zuckerzubereitung kannst du für weiteres blaues Slushis oder Eiswürfel verwenden.

— 724409 Zuckerzubereitung mit Erdbeergeschmack (rot), 100g (3,53 oz.)
— 776878 Zuckerzubereitung mit Ananasgeschmack (blau), 100g (3,53 oz.)
Materialien für Lebensmittelkontakt (gekennzeichnet mit *):
— Eiswürfelbehälter
— Messbecher (100 ml)
— Messlöffel
— Limolöffel
— Trinkhalm
— Deko-Spieße (gilt nur für den Spieß)

Was du zusätzlich brauchst:
220 ml Vollmilch, 100 ml Orangensaft (am besten mit Fruchtstückchen), Wasser, Tiefkühlfach, Herd, kleiner Topf, Schneebesen, Topflappen und Untersetzer, Handrührgerät, Schere, Filzstift, Verschlussclip, Gläser oder durchsichtige Becher, zwei verschließbare und gefrierfeste Schüsseln oder Dosen, Uhr oder Wecker.

Bei Fragen:
Hotline: +49 (0)711 / 2191-343
kosmos.de/servicecenter

Kennzeichnung von Verpackungsmaterialien:
www.kosmos.de/disposal



— SICHERHEITSHINWEISE

ACHTUNG! Nicht für Kinder unter 3 Jahren geeignet. Erststichungsgefahr, da kleine Teile verschluckt oder eingeatmet werden können. Dieses Set enthält Deko-Spieße mit funktionell scharfer Spitze. Es besteht Verletzungsgefahr!
Verpackung und Anleitung aufbewahren, da sie wichtige Informationen enthalten.

— RATSCHLÄGE FÜR ÜBERWACHENDE ERWACHSENE

Liebe Eltern!

Cooler Drinks selbst herzustellen, macht Spaß. Es ist spannend zu erleben, wie durch die richtige Zubereitung aus Pulvern und Flüssigkeiten leckere Drinks entstehen. Damit Sie Ihrem Kind bei der Zubereitung mit Rat und Tat zur Seite stehen können, möchten wir Sie zunächst ausreichend informieren. Lesen Sie diese Anleitung gemeinsam durch und besprechen Sie die einzelnen Arbeitsschritte.

Begleiten Sie Ihr Kind bei der Herstellung der Drinks. Geben Sie ihm geeignete Küchengeräte, wie einen kleinen Kochtopf und einen Schneebesen, um die Getränkekonzentrat-Mischung aufzukochen. Seien Sie beim Aufkochen immer anwesend. Das Getränkekonzentrat wird beim Aufkochen über 100°C heiß, was zu Verbrennungen führen kann. Lassen Sie das Getränkekonzentrat vor der Weiterverarbeitung vollständig auskühlen. Das Getränkekonzentrat gekühlt aufbewahren und innerhalb weniger Tage aufbrauchen.

Zur Herstellung des Milchshakes wird außerdem ein elektrisches Handrührgerät mit zwei Quirlaufsätzen benötigt, das nur von einer erwachsenen Person bedient werden sollte.

Die fertigen Drinks sollten sofort verzehrt werden. Die Beutel mit der Zuckerzubereitung können nach dem Öffnen beispielsweise mit Verschlussclips dicht verschlossen werden. Sie sollten innerhalb weniger Tage für weitere Drinks verwendet und aufgebraucht werden.

Alle Teile bitte vor der Verwendung von Hand heiß spülen. Sie sind nicht spülmaschinengeeignet und könnten sich bei höheren Temperaturen verformen. Wir empfehlen, dass Sie Ihr Kind auch beim gemeinsamen Spülen und Aufräumen betreuen.

Wählen Sie einen unempfindlichen Platz in der Küche mit ausreichend freier Arbeits- und Abstellfläche aus. Besonders die bunten Zuckerzubereitungen färben schon in kleinsten Mengen sehr intensiv.

Bitte kontrollieren Sie die Zutatenliste der Lebensmittelpulver, falls Ihr Kind aufgrund einer Erkrankung, wie z. B. einer Allergie, Lebensmittelunverträglichkeit oder Diabetes auf seine Ernährung achten muss.

Viel Spaß beim Herstellen von Drinks, Experimentieren und gemeinsamen Ausprobieren!

— VORWEG EIN PAAR TOP-TIPPS FÜR DRINK-MIXER

Damit die cooler Drinks gut gelingen, solltest du die Anleitung aufmerksam durchlesen und die Angaben beachten. Bemühe dich, genau und vor allem sauber zu arbeiten, denn es soll ja nachher appetitlich sein und lecker schmecken. Daher: Haare zusammenbinden, fleckunempfindliche Kleidung oder eine Schürze anziehen und – selbstverständlich – gründlich deine Hände waschen!

Sorge für ausreichend Platz auf deiner Arbeitsfläche und lege alles bereit, was du brauchst. Frage deine Eltern, welche Küchengeräte du benutzen sollst. Halte immer ein feuchtes Tuch, ein Küchenhandtuch und Küchenpapier griffbereit. Falls etwas verschüttet wird, kannst du es sofort aufwischen. Wenn du mit der Drink-Zubereitung fertig bist, kannst du aufräumen: Alle Geräte mit warmem Wasser und Spülmittel spülen. Zum Schluss alles abtrocknen und aufräumen, Arbeitsfläche abwischen und wieder gründlich die Hände waschen.

WICHTIG! Getränkekonzentrat aufkochen
Lege einen Untersetzer und Topflappen an deinem Arbeitsplatz bereit. Mach diesen Arbeitsschritt immer zusammen mit einem Erwachsenen. Du darfst nicht alleine am Herd arbeiten. Auch wenn es verführerisch riecht, sollen kleine Kinder und Tiere nicht in der Nähe des Herds sein. Halte beim Kochen am Herd immer genügend Abstand zum Topf, damit dir die Getränkekonzentrat-Mischung nicht auf Gesicht oder Hände spritzt. Sie wird beim Kochen sehr heiß und kann bei Hautkontakt schlimme Verbrennungen verursachen!

Erste-Hilfe-Informationen:
Im Falle der Berührung mit dem Auge: Spüle das Auge mit reichlich Wasser aus. Falls notwendig, suche umgehend ärztliche Hilfe auf.
Bei Verbrennungen: Spüle die betroffene Hautfläche mindestens 10 Minuten lang mit reichlich Wasser ab. Brandwunde danach mit Brandbinde abdecken. Niemals Öl, Puder oder Mehl auf die Brandwunde auftragen. Keine Brandblasen aufstechen. Bei größeren Verbrennungen ärztliche Hilfe suchen.

Hey du!
Ich heiße Mixi und ich begleite dich beim Herstellen der leckeren cooler Drinks. Jetzt kann es gleich losgehen. Lest euch vorher noch die Top-Tipps durch.



— VORBEREITUNG FÜR REZEPT 1 UND 2

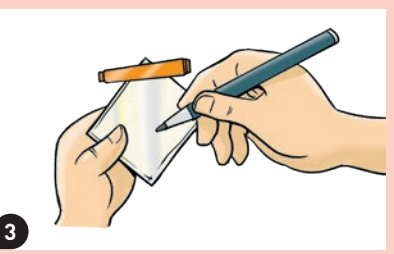
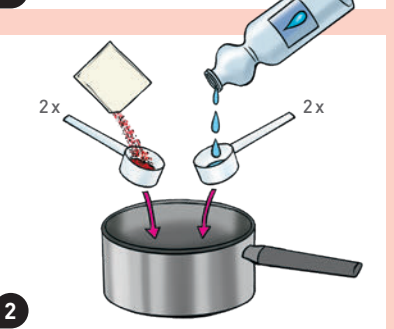
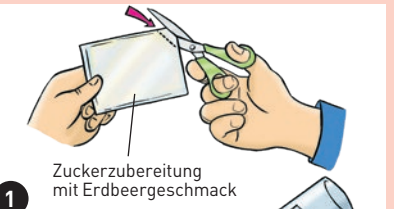
Getränkekonzentrat

Du brauchst

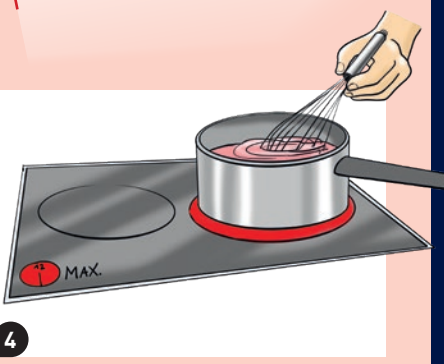
- Beutel Zuckerzubereitung mit Erdbeergeschmack (rot)
- Messlöffel
- Schere, Filzstift, Verschlussclip, Wasser, kleiner Topf, Herd, Schneebesen, Topflappen und Untersetzer

So geht's

1. Schneide mit einer **Schere** eine kleine Ecke vom Beutel der **Zuckerzubereitung mit Erdbeergeschmack** ab.
2. Nimm den **Messlöffel** und fülle ihn **2 Mal bis zum Rand mit der Zuckerzubereitung**. Gib den Zucker aus dem Messlöffel in einen kleinen Topf. Fülle dann den **Messlöffel 2 Mal bis zum Rand mit Wasser** und gib das Wasser ebenfalls in den **kleinen Topf**.
3. Verschließe anschließend den Beutel mit der Zuckerzubereitung dicht mit einem **Verschlussclip**. Beschrifte ihn mit dem **heutigen Datum**. So weißt du immer genau, wie lange er geöffnet ist. Lege den Beutel zur Seite. Du wirst ihn später noch einmal brauchen.
4. Stelle den Topf dann auf den Herd und schalte ihn an. Erhitze die Mischung im Topf, **bis sie kocht**. Lasse sie dann für etwa **5 Minuten auf niedriger Stufe köcheln**. Rühre dabei immer wieder mit einem **Schneebesen** um.
5. **Schalte dann den Herd ab**. Nimm den Topf mithilfe von Topfhandschuhen vom Herd und stelle ihn auf einen Topfuntersetzer.
6. Fertig! Du hast ein Getränkekonzentrat hergestellt. **Lass das Getränkekonzentrat abkühlen**. Du brauchst es für die **Rezepte 1 und 2**.



Verbrauche geöffnete Beutel mit der Zuckerzubereitung innerhalb weniger Tage.



Wenn du die **Rezepte 1 und 2** an einem anderen Tag zubereiten möchtest, kannst du das Getränkekonzentrat auch wenige Tage im Kühlschrank aufbewahren. Fülle dazu das abgekühlte Getränkekonzentrat in eine verschließbare Schüssel oder Dose um. Beschrifte die Schüssel oder Dose mit dem Inhalt und dem Herstellungsdatum und stelle sie in den Kühlschrank.

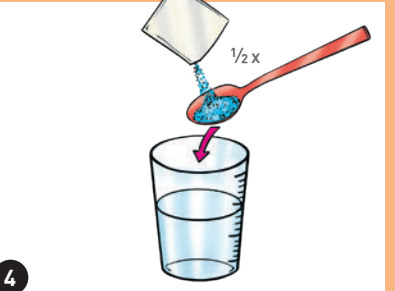
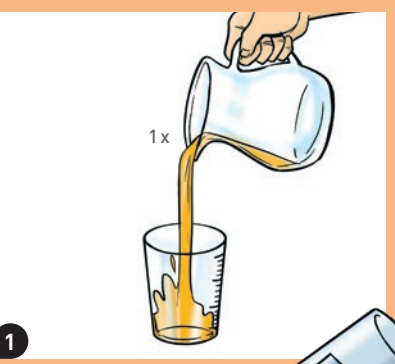
— REZEPT 1: REGENBOGEN-GETRÄNK

Du brauchst

- Beutel Zuckerzubereitung mit Ananasgeschmack (blau)
- Messlöffel
- Messbecher
- Limolöffel
- Vorbereitetes Getränkekonzentrat – Schere, Filzstift, Verschlussclip, Wasser, 100ml Orangensaft (am besten mit Fruchtstückchen), Glas oder durchsichtiger Becher

So geht's

1. Miss zuerst **100 ml Orangensaft** mit dem Messbecher ab. Dafür füllst du den Becher einfach einmal bis zur 0,1-l-Markierung. Gib den Orangensaft in ein **Glas oder einen durchsichtigen Becher**.
2. Miss dann mit dem **Messbecher 100ml Wasser** ab.
3. Schneide mit einer **Schere** eine kleine Ecke vom Beutel der **Zuckerzubereitung mit Ananasgeschmack** ab.
4. Gib mit dem **Limolöffel** einen **halben Löffel der Zuckerzubereitung mit Ananasgeschmack** in den **Messbecher mit Wasser** und rühre so lange, bis sich der **Zucker vollständig aufgelöst** hat.
5. Verschließe anschließend den Beutel mit der Zuckerzubereitung dicht mit einem **Verschlussclip**. Beschrifte ihn mit dem **heutigen Datum**. So weißt du immer genau, wie lange er geöffnet ist. Lege den Beutel zur Seite.
6. Jetzt geht's ans Schichten! Nimm als Erstes das **vorbereitete Getränkekonzentrat** zur Hand. Halte den Limolöffel oder einen Esslöffel so in dein Glas, dass die Spitze knapp **unter der Oberfläche des Orangensafts** an der Innenseite deines Glases liegt. Lass dann langsam **etwas mehr als die Hälfte des Getränkekonzentrats** über den Löffel ins Glas laufen. Das Getränkekonzentrat sinkt nach unten und bildet eine rote Schicht. Stelle das restliche Getränkekonzentrat danach wieder zur Seite.



Gieße die Flüssigkeiten **ganz langsam und vorsichtig über den Löffel** ins Glas. So geraten sie beim Einfüllen nicht so stark in Bewegung und vermischen sich nicht.

7. Als Nächstes brauchst du die **blaue Wasser-Zucker-Mischung**. Halte den Löffel diesmal mit der Spitze knapp **über der Orangensaftoberfläche** an die Innenseite deines Glases. Lass ganz langsam und vorsichtig die **blaue Wasser-Zucker-Mischung** über den Löffel ins Glas laufen. Sie bleibt als **blaue Schicht** oben auf dem Saft – und schon hast du ein richtig cooles, buntes Getränk!

Schau mal auf die **letzte Seite** dieser Anleitung. Dort findest du **Deko-Tipps**, durch die deine Drinks noch cooler werden!



! SUPERSCHLAU ECKE

WIE ENTSTEHEN DIE SCHICHTEN?

— Zunächst konntest du beobachten, wie das **Getränkekonzentrat** am Orangensaft vorbei **auf den Boden** deines Glases gesunken ist. Die **blaue Wasser-Zucker-Mischung** hingegen ist nicht abgesunken, sondern hat eine Schicht **über dem Orangensaft** gebildet. Das liegt daran, dass die drei Flüssigkeiten eine unterschiedliche Dichte aufweisen. Je mehr schwere Bestandteile, wie zum Beispiel Zucker oder Fruchtstückchen, eine Flüssigkeit enthält, desto dichter und schwerer wird sie. Das **Getränkekonzentrat** enthält den **meisten Zucker** und ist daher **am schwersten**. Die **blaue Wasser-Zucker-Mischung** enthält **am wenigsten Zucker** und ist deshalb **leichter** als das Getränkekonzentrat und der Orangensaft. Du hast die Flüssigkeiten in deinem Glas also **nach Gewicht** von schwer nach leicht gestapelt.



Was ist Dichte?

— Der physikalische Wert der Dichte gibt an, **wie viel Masse ein bestimmtes Volumen** eines Stoffes hat. Sie wird meist in **Kilogramm pro Kubikmeter (kg/m³)** angegeben und zeigt, wie „schwer“ oder „leicht“ ein Material bei gleichem Volumen ist. Beispielsweise können ein Stein und ein Stück Schaumstoff gleich groß sein, aber der Stein ist viel schwerer, da er eine höhere Dichte hat.



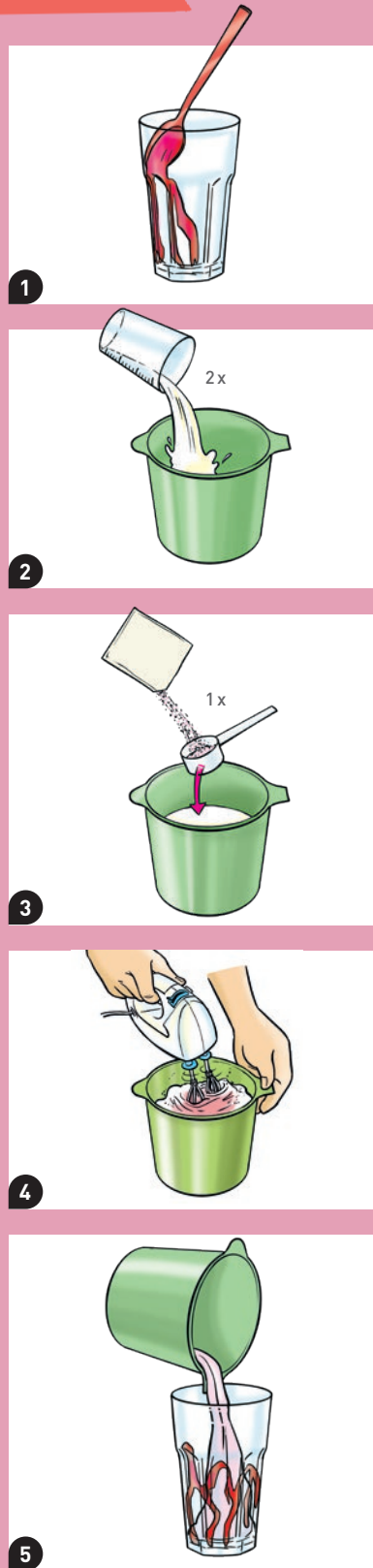
— REZEPT 2: MILCHSHAKE

Du brauchst

- Beutel Zuckerzubereitung mit Erdbeergeschmack (rot)
- Messbecher
- Messlöffel
- Limolöffel
- Vorbereitetes Getränkekonzentrat
- 220 ml Vollmilch, Rührschüssel, Handrührgerät, Glas oder durchsichtiger Becher

So geht's

1. Bereite zuerst dein Glas vor. Nimm dazu mit dem **Limolöffel** etwas von dem **vorbereiteten Getränkekonzentrat** auf. Drücke die **Löffelspitze an die Innenseite des Glases** und lasse das Getränkekonzentrat langsam daran entlanglaufen. So entstehen hübsche **Getränkekonzentrat-Streifen** im Glas. Verteile die Streifen auf diese Weise im Glas, wie es dir gefällt.
2. Fülle anschließend den **Messbecher zweimal bis zum Rand mit Vollmilch** und gib die Milch in eine **Rührschüssel**.
3. Nimm den **Messlöffel** und fülle ihn **einmal bis zum Rand mit der Zuckerzubereitung mit Erdbeergeschmack**. Gib den Zucker aus dem Messlöffel ebenfalls in die Rührschüssel.
4. Lass einen Erwachsenen das Handrührgerät bedienen. Schlage die Mischung dann für **eine Minute** mit dem **Handrührgerät auf höchster Stufe** auf, bis sie schön **schaumig** ist.
5. Fülle den aufgeschäumten Milchshake in das mit Getränkekonzentrat-Streifen vorbereitete Glas. Fertig ist dein Milchshake!



Der Milchshake wird durch den farblich passenden Trinkhalm noch schöner!

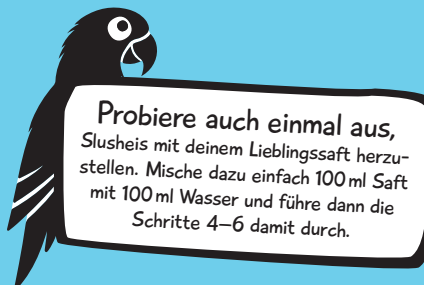
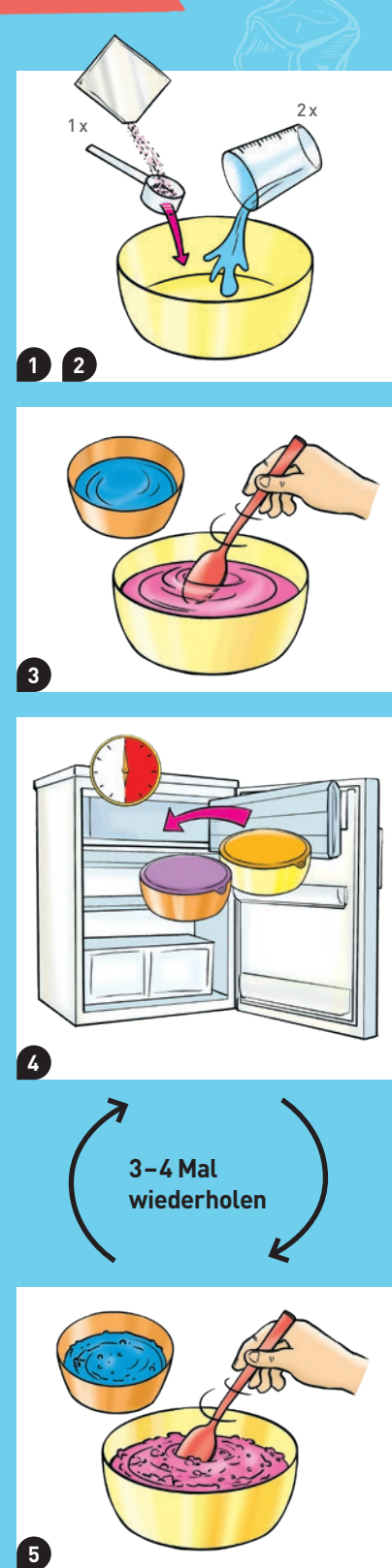
— REZEPT 3: SLUSHEIS

Du brauchst

- Beutel Zuckerzubereitung mit Erdbeergeschmack (rot)
- Beutel Zuckerzubereitung mit Ananaseschmack (blau)
- Messlöffel
- Messbecher
- Limolöffel
- Wasser, zwei verschließbare und gefrierfeste Schüsseln oder Dosen, Gefrierfach, Uhr oder Wecker

So geht's

1. Nimm den **Messlöffel** und fülle ihn **bis zum Rand mit der Zuckerzubereitung mit Erdbeergeschmack**. Gib den Zucker aus dem Messlöffel in eine **verschließbare, gefrierfeste Schüssel oder Dose**. Miss anschließend **200 ml Wasser** mit dem **Messbecher** ab. Fülle den Messbecher dazu zweimal bis zur 0,1-l-Markierung. Gib das Wasser in die Schüssel oder Dose mit dem Zucker.
2. Führe die gleichen Arbeitsschritte wie in **Schritt 1 noch einmal** aus, diesmal aber mit der **Zuckerzubereitung mit Ananaseschmack (blau)**. Verwende dafür eine **zweite verschließbare, gefrierfeste Schüssel oder Dose**.
3. **Rühre** beide Mischungen anschließend so lange um, bis sich die **Zucker komplett im Wasser aufgelöst** haben.
4. Verschließe die Schüsseln oder Dosen gut und stelle sie für **30 Minuten ins Gefrierfach**. Stelle am besten einen Wecker oder halte eine Uhr im Blick, damit die Mischungen nicht zu lange gefrieren.
5. Hole die Mischungen nach 30 Minuten heraus und **rühre sie um**. Stelle sie dann für **weitere 30 Minuten** ins Gefrierfach. **Wiederhole diesen Schritt 3-4 Mal**.



Probiere auch einmal aus, Slusheis mit deinem Lieblingssaft herzustellen. Mische dazu einfach 100 ml Saft mit 100 ml Wasser und führe dann die Schritte 4-6 damit durch.

6. Haben die Mischungen die richtige **Slusheis-Konsistenz** erreicht, kannst du sie in deinem Glas **aufeinanderschichten**. Fertig ist dein cooles Slusheis!



Mach dein Slusheis zum Hingucker! Dekoriere es mit coolen Eiswürfeln wie einer Meerjungfrauenflosse – die einfache Anleitung dafür findest du auf der nächsten Seite.



! SUPERSCHLAU ECKE

Aggregatzustände von Wasser

— Wie alle anderen Stoffe in der Natur kann Wasser verschiedene Aggregatzustände annehmen: **fest, flüssig und gasförmig**. Jeder Stoff hat dabei unterschiedliche **Temperaturen**, bei denen er in den jeweils nächsten Aggregatzustand übergeht.

Wasser **gefriert** bei 0°C zu **Eis** und wird **fest**. Das bedeutet, dass sich seine kleinsten Teilchen in **fixen Positionen** zueinander befinden.



Zwischen **0 und 100°C** ist Wasser **flüssig**. In Flüssigkeiten sind die Teilchen nicht an fixen Positionen gebunden, sondern **können sich frei verteilen**.



Wird Wasser **über 100°C** erhitzt, **verdampft** es und geht in den **gasförmigen** Zustand über, also in den Zustand des **Wasserdampfs**. In diesem Aggregatzustand sind die Wasserteilchen **völlig unabhängig voneinander** und **bewegen sich am schnellsten**.



Wie entsteht die Slusheis-Konsistenz?

— Wenn du die Mischung ins Gefrierfach stellst, **verbinden sich die winzigen Wasserteilchen** und es bilden sich **kleine Eiskristalle**. Der **Zucker** in der Mischung **verlangsamt dabei das Gefrieren**. Durch das regelmäßige Rühren werden die entstehenden Kristalle immer wieder **zerbrochen**. So bleiben sie klein und vermischen sich gleichmäßig mit der noch nicht gefrorenen Flüssigkeit. Auf diese Weise entsteht nach und nach die typische „**schnematschige**“ Konsistenz.

— REZEPT 4: FARBWECHSEL-GETRÄNK MIT COOLEN EISWÜRFELN

Du brauchst

- Beutel Zuckerzubereitung mit Erdbeergeschmack (rot)
- Beutel Zuckerzubereitung mit Ananaseschmack (blau)
- Messbecher
- Limolöffel
- Eiswürfelform
- Wasser, Gefrierfach, Glas oder durchsichtiger Becher

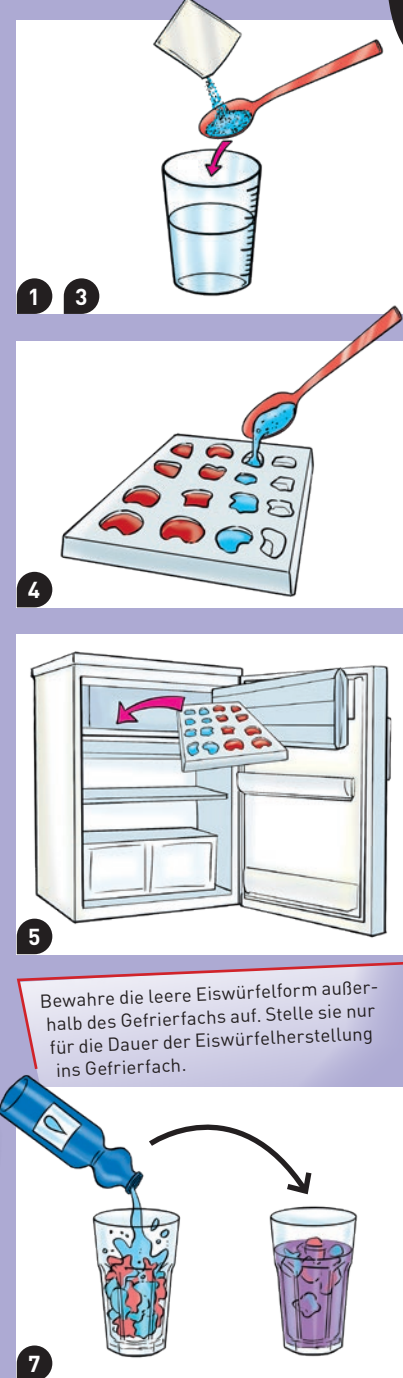
So geht's

1. Fülle zunächst den **Messbecher bis zur Hälfte mit Wasser**. Gib dann **einen Limolöffel der Zuckerzubereitung mit Erdbeergeschmack** in das Wasser im Becher und rühre so lange, bis sich der **Zucker vollständig aufgelöst** hat.
2. Gieße die **rote Zucker-Wasser-Mischung** anschließend in einige der **Vertiefungen der Eiswürfelform**. Lass etwa die **Hälfte der Vertiefungen leer**.
3. Führe die gleichen Arbeitsschritte wie in **Schritt 1 noch einmal** aus, diesmal aber mit der **Zuckerzubereitung mit Ananaseschmack (blau)**.
4. Gieße dann die **blaue Zucker-Wasser-Mischung** in die noch **leeren Vertiefungen der Eiswürfelform**.
5. Stelle die Eiswürfelform anschließend für **mindestens eine Stunde** ins Gefrierfach.
6. **Sobald das Wasser vollständig gefroren ist**, nimm die Eiswürfelform aus dem Gefrierfach und **drücke die Eiswürfel gleich auf einem Teller aus der Form**.
7. Gib **von jeder Farbe** ein paar Eiswürfel in dein Glas und **übergieße sie** mit kaltem **Wasser**.

! WAS PASSIERT?

— Wenn die Eiswürfel in deinem Glas **schmelzen**, geben sie ihre **Farbe** ans Wasser ab. **Blau** und **Rot** vermischen sich und nach und nach wird es **violett**. So verändert dein Getränk seine **Farbe** – fast wie ein kleiner Zaubertrick direkt im Glas!

Deine Eiswürfelform ist wiederverwendbar!



★ TIPP

— Mit diesen fruchtigen Deko-Ideen machst du deine coolen Drinks zu etwas ganz Besonderem. Probier's aus!

DEKORIERE DEINE GETRÄNKE MIT **FRISCHEM OBST**, DAS DU IN **HÜBSCHEN FORMEN SCHNEIDEN KANNST** – BESONDERS EINFACH GELINGT DAS MIT **PLÄTZCHENAUSSTECHERN**. SCHNEIDE DIE STÜCKE LEICHT EIN UND STECKE SIE AN DEN GLASRAND.



EIN ECHTER HINGUCKER IST DER **BANANEN-DELFIN**: DAFÜR DIE **BANANE HALBIEREN**, DEN **STIEL ALS MUND EINSCHNEIDEN**, MIT EINEM **SPIES LÖCHER FÜR DIE AUGEN STECHEN** UND DURCH EINEN **EINSCHNITT AM GLASRAND BEFESTIGEN**.



STECKE DEN **DEKO-SPIES** IN DAS **OBST AM GLASRAND**, UM IHN AM **GLAS** ZU BEFESTIGEN. **ACHTE DARAUF**, DASS DER **PAPAGEI** DABEI **ABSTAND ZUM OBST** HAT UND SEINE **SCHWANZFEDERN NICHT** IN DEIN GETRÄNK HÄNGEN.



Impressum

0731009 AN 261125-DE
Anleitung zu „Coole Drinks“, Art.-Nr. 654375
© 2026 Franckh-Kosmos Verlags-GmbH & Co. KG, Pfizerstraße 5-7, 70184 Stuttgart, DE, Tel. +49 (0)711 2191-343

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen, Netzen und Medien. Wir übernehmen keine Garantie, dass alle Angaben in diesem Werk frei von Schutzrechten sind. Wir behalten uns auch die Nutzung von uns veröffentlichter Werke für Text und Data Mining im Sinne von § 44b UrhG ausdrücklich vor.

Projektleitung: Patricia Nicolai, Laura-Kim Do Dinh
Technische Produktentwicklung: Sarah Brodbeck, Björn Stolpmann
Gestaltungskonzept/Anleitung: Atelier Bea Klenk, Berlin
Layout/Anleitung: Michaela Kienle, Fine Tuning, Dürmentingen-Hailtingen
Layout/Verpackung: Michaela Kienle, Fine Tuning, Dürmentingen-Hailtingen
Illustrationen: Andrea Mangold (Anleitungsschritte); Michaela Kienle, Fine Tuning (Maskottchen)
Fotos: Jaimie Duplass & beror (alle Klebestreifen © fotolia); pixelrobot (Styropor), schab (Stein), phonlamaiphot (Waage), svitlmi (Wassermelone), Christian Schwiher (Bananen-Delfin) (alle vorigen © Adobe Stock); khak (Wasser), Alexlukin (Eis), Lesterman (Dampf) (alle vorigen © shutterstock)
Produktabbildungen: ReedoMCI (Regenbogen-Getränk), pornchai (Milchglas) (alle vorigen © Adobe Stock); Moni 8004 (Slusheis), Lik Studio (Erdbeersirup) (alle vorigen © shutterstock); Glaskanne und Milchspritzer (Freepik.com); Andreas Resch (Eiswürfelform und Messlöffel Piece-Count)

Der Verlag hat sich bemüht, für alle verwendeten Fotos die Inhaber der Bildrechte ausfindig zu machen. Sollte in einzelnen Fällen ein Bildrechtinhaber nicht berücksichtigt worden sein, wird er gebeten, seine Bildrechtinhaberschaft gegenüber dem Verlag nachzuweisen, so dass ihm ein branchenübliches Bildhonorar gezahlt werden kann.

Printed in Germany / Imprimé en Allemagne
Technische Änderungen vorbehalten.