



Copyright © 2025 Bella Steiner

Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.

**Kein Teil dieses Werkes darf ohne schriftliche Genehmigung
des Autors in irgendeiner Form reproduziert, vervielfältigt
oder verbreitet werden.**

**Kontakt: Christian Ehrnsperger, Erik-Geiershoefer Str.1,
90584 Allersberg**

Covergestaltung: Christian Ehrnsperger

INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG

EINLEITUNG.....	08
BACKEN IN EINER HEISSLUFTFRITTEUSE IM VERGLEICH ZU EINEM NORMALEN OFEN.....	09
BACKFORMEN FÜR HEISSLUFTFRITTEUSEN.....	10
WAS MAN IN EINER HEISSLUFTFRITTEUSE BACKEN KANN UND WAS NICHT.....	11
REZEPTE FÜR DAS BACKEN OPTIMIEREN.....	13
DIE BACKZEITEN IM VERGLEICH.....	14
ALLGEMEINE TIPPS & TRICKS.....	15
PFLEGE FÜR IHRE FRITTEUSE.....	16



KAPITEL 1 - FRÜHSTÜCK

CHURRO FRENCH TOAST STICKS.....	18
APFELKRAPPEN.....	19
FRÜHSTÜCKSKEKSE.....	20
PFANNKUCHEN MIT HIMBEEREN UND VANILLE.....	20
KAISERSCHMARRN.....	21
BLÄTTERTEIGGEBÄCK.....	21
BLAUBEER-HAFERFLOCKEN.....	22
BANANENBROT.....	22
FRÜHSTÜCKSAUFLAUF MIT DREI KÄSESORTEN.....	23

FRISCHKÄSEKÜCHLE.....	24
APFEL-HALBMONDHÖRNCHEN.....	24
FRÜHSTÜCKS-FRITTATA.....	25
HAFER-WALNUSS-GRANOLA.....	25
BRIOCHE MIT WEISSER SCHOKOLADE.....	26
KÜRBISPLÄTZCHEN MIT GEWÜRZTER APFELBUTTER.....	26

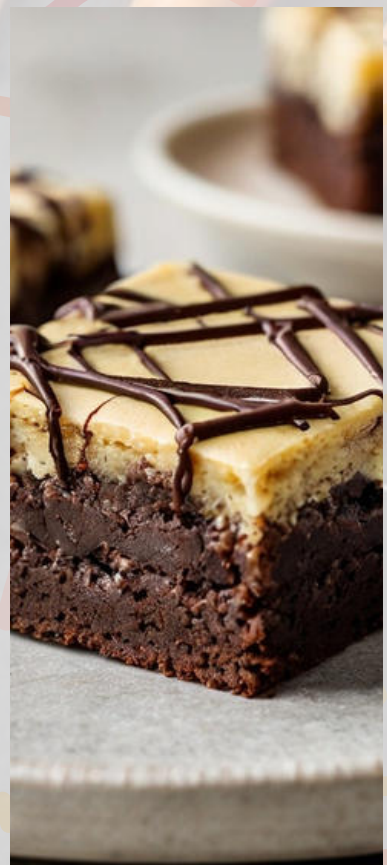


KAPITEL 2 - BROTE/BRÖTCHEN

EINFACHES FRITTEUSEN-BROT.....	28
EINFACHES KNOBLAUCHBROT.....	28
FLADENBROT DIPPERS.....	29
SCHOKOLADEN-ERDNUSSBUTTER-BROT.....	30
PITA-BROT.....	31
FOCACCIA-BROT.....	32
KÜRBISBROT.....	32
EINFACHES WEISSBROT.....	33
KNOBLAUCH-NAAN-BROT.....	34
BUTTERMILCH-BROT.....	35
FLUFFIGE BRÖTCHEN.....	35
ZUCCHINI-BROT.....	36
GLUTENFREIES BROT.....	37
FRÜHSTÜCKS-BANANENBROT.....	38
MANGO-BROT.....	38
KÜRBIS-SULTANINEN-BROT.....	39
ERDBEER-BROT.....	39
EINFACHE BRÖTCHEN.....	40
HEFEBRÖTCHEN.....	41

KAPITEL 3 - BROWNIES/MUFFINS

EINFACHE BROWNIES.....	43
VANILLE-SCHOKOLADEN-BROWNIES.....	43
BANANEN-SCHOKO-BROWNIES.....	44
EINFACHER PROTEIN-BROWNIE.....	44
BANANEN-NUSS-MUFFINS.....	45
BANANEN-HASELNUSS-MUFFINS.....	45
BLAUBEER-MUFFINS.....	46
MEXIKANISCHE MUFFINS.....	46
ZUCCHINI-MUFFINS.....	47
KIWI-MUFFINS MIT PEKANNÜSSEN.....	47
MAISBROT-MUFFINS MIT HONIGBUTTER.....	48
ZIMT-APFEL-MUFFINS.....	49



KAPITEL 4 - KEKSE/CRACKER

APFEL-PEKANNUSS-BLONDIES.....	51
WEICHE BUTTERMILCHKEKSE.....	52
KIRSCH-MANDEL-KEKSE.....	52
ERDNUSSBUTTER-KEKSE.....	53
SCHNELLE ERDNUSSBUTTER-KEKSE.....	53
LAVA-KEKSE.....	54
PEKANNUSS-SCHNEEBALL-KEKSE.....	55
BRAUNE ZUCKERPLÄTZCHEN.....	55
EINFACHE SCHOKOLADENKEKSE.....	56
LEBKUCHEN-PLÄTZCHEN.....	56
M&M-KEKSE.....	57
SCHOKO-CHIP- UND PISTAZIEN-KEKSE.....	57

WEISSE SCHOKOLADEN-MACADAMIA-KEKSE.....	58
HAFERFLOCKEN-KEKSE.....	59
KOKOSMAKRONEN.....	60
PISTAZIEN-SCHOKO-BISCOTTI.....	60
MANDEL-KEKSE.....	61
SÜSSKARTOFFEL-BROWNIES.....	61



KAPITEL 5 - BUNTE VIelfALT

RHABARBER-STREUSEL-CRUMBLE.....	63
SÜSSKIRSCHEN-SCONES.....	64
BROT- UND BUTTERPUDDING.....	64
KARAMELLISIERTE GEBACKENE BANANEN.....	65
FRANZÖSISCHER SAUERKIRSCH-CLAFOUTIS.....	65
LIMETTEN-MAKRONEN.....	66
KÜRBIS SHAKARPARA.....	66
KLASSISCHES CRÈME BRÛLÉE.....	67
KOKOSNUSS-BEEREN-CREME.....	67
TROPISCHE ANANASKRAPFEN.....	68
LIMETTEN-RIEGEL.....	68
NUTELLA-BANANENGEBÄCK.....	69
ZITRONEN-MOUSSE.....	69
MERENGUES.....	70
FRISCHKÄSE-MÜRBEGETBÄCK.....	70
MARSHMALLOW-LECKEREI.....	71
BLAUBEERKÜCHLE.....	71

KÄSEKUCHEN-CHIMICHANGAS.....	72
HAUSGEMACHTE BREZELBISSEN.....	73
KIWI-TEIG-HÄPPCHEN.....	74
GEBRATENE TORTILLA-PASTETEN.....	74
GERÖSTETE PEKANNUSS-CLUSTERS.....	75
PIZZA-BAGEL-HÄPPCHEN.....	75



KAPITEL 6 - KUCHEN/TORTEN

PERSISCHER LIEBESKUCHEN.....	77
KLASSISCHER SPONGE-CAKE.....	78
LEICHTER KÄSEKUCHEN MIT ZITRONE.....	79
EINFACHER KAFFEEKUCHEN.....	79
PFIRSICH-MANDELKUCHEN.....	80
DUNKLER RUM-BIRNENKUCHEN.....	80
SCHOKOLADEN-KEKS-KUCHEN.....	81
OLIVENÖL-KUCHEN.....	81
LEICHTER KETO-KUCHEN.....	82
GEKÜHLTE ERDBEERTORTE.....	83
MINI-ERDNUSSBUTTER-KÄSEKUCHEN.....	84
DUNKLER SCHOKOLADENKUCHEN.....	84
ERDNUSSBUTTER-„EXPLOSIONSKUCHEN“.....	85
KAROTTENKUCHEN.....	86
FEIERTAGSKUCHEN MIT STREUSELN.....	87
RED VELVET CUPCAKES.....	88
KAFFEE- UND WALNUSSKUCHEN.....	89
PFLANZLICHE SCHOKOLADEN-CUPCAKES.....	90
ORANGEN-TROCKENFRÜCHTE-KUCHEN.....	91

MADEIRA-KUCHEN.....	92
KLASSISCHER ZITRONENKUCHEN.....	92
TOFFEE-BANANENBROT.....	93
SCHOKOLADEN-MARMORKUCHEN.....	94
SCHOKO-SCHOKI-KUCHEN.....	95



BONUS: SAUCEN

HEISSE KAREMELLSAUCE.....	97
SCHOKOLADENCHIP-DIP.....	97
RHABARBER-SAUCE.....	97
ERDBEERSAUCE.....	98
PUDDING-SAUCE.....	98
HIMBEER-DESSERTSAUCE.....	98
VANILLESAUCE.....	99
SCHOKOLADENSAUCE.....	99
KAREMELLSAUCE.....	100
KÄSESAUCE.....	100
BROMBEERSAUCE.....	101
MANDELBUTTER-FRUCHTDIP.....	101

ABSCHLUSS

ABSCHLIESSENDE WORTE.....	102
KLEINE ERINNERUNG.....	103



Einleitung

Hallo, zunächst möchte ich mich bei Ihnen für den Kauf dieses Buches bedanken. Ich werde Ihnen in diesem Buch die Vorzüge und den Nutzen, den Sie mit diesem **Heißluftfritteuse-Backbuch** haben zugutekommen lassen.



Die Heißluftfritteusen erfreuen sich in den letzten Jahren zunehmender Beliebtheit, da sie Speisen mit wenig oder ganz ohne Öl zubereiten können. Diese vielseitigen Küchengeräte können nicht nur frittieren, sondern auch zum Backen verwendet werden.

Die Funktionsweise von Heißluftfritteusen ist hierbei einfach zu verstehen. Heiße Luft zirkuliert die von Ihnen eingelegten Lebensmittel. Wie bei jedem anderen Kochvorgang sorgt eine chemische Reaktion, der so genannte Maillard-Effekt, für das farbige Aussehen und den Geschmack der Lebensmittel.

Die erhitzte Luft in der Fritteuse enthält feine Öltröpfchen, die den Lebensmitteln die Feuchtigkeit entziehen. Interessanterweise müssen Sie für einen erfolgreichen Garprozess keine große Menge Öl einfüllen. Sie können nur einen Esslöffel verwenden und erhalten knusprige, traditionell frittierte Lebensmittel, die köstlich schmecken. Das Ergebnis ist ein Gericht, das keine ungesunden Fette und Kalorien enthält. Wenn Sie also ein Anfänger sind, der die Welt des Backens in der Heißluftfritteuse erkunden möchte, dann ist dieses Buch genau das Richtige für Sie. In diesem Buch zeigen ich Ihnen, wie Sie eine Heißluftfritteuse effektiv zum Backen verwenden können.

Die aufgeführten Rezepte werden Ihnen sicherlich gute Anhaltspunkte geben!

Nun wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Lesen und natürlich beim Nachkochen!

Backen in einer Heißluftfritteuse im Vergleich zu einem normalen Ofen



Es gibt einige Unterschiede...

...zwischen dem Backen in einer Heißluftfritteuse, die Sie kennen sollten, bevor Sie beginnen. Dies wird Ihnen helfen, Rezepte umzuwandeln und Fehler zu beheben, um die bestmöglichen Ergebnisse zu erzielen.

Aufgrund des Garvorgangs in einer Heißluftfritteuse (heiße Luft wird auf die Oberfläche der Lebensmittel geblasen) wird die Außenseite Ihres Backguts oft schneller garen als die Innenseite, so dass die äußere Oberfläche knuspriger und trockener ist als bei normalem Backen.

Dies kann zu einer schönen Kruste auf Broten und knusprig-leichten Keksen führen. Beim Backen von Rezepten auf Butterbasis (z. B. Butterkeksen) kann es auch dazu führen, dass sich der Teig weniger stark ausbreitet, so dass Ihr Backen in der Heißluftfritteuse etwas anders aussehen kann, als Sie es gewohnt sind.

Ich habe auch die Erfahrung gemacht, dass sich die Mitte von Kuchen und Törtchen nach oben wölbt, aber das ist nichts, was man nicht mit einer guten Glasur kaschieren könnte!



Backformen für Heißluft- fritteusen

Einer der Schlüssel zum erfolgreichen Backen in einer Heißluftfritteuse ist die richtige Backform. Standard-Backformen für den Backofen sind in der Regel viel zu groß für die Verwendung in einer Heißluftfritteuse.

Eine Lösung für dieses Problem ist der Kauf eines speziellen Sets von Backformen für die Heißluftfritteuse. Die meisten Hersteller von Heißluftfritteusen bieten ein markenspezifisches Set von Backformen an (einige Heißluftfritteusen werden sogar mit einem solchen Set geliefert). Schauen Sie auf der Website des Herstellers Ihrer Heißluftfritteuse nach, was verfügbar ist.

Alternativ können Sie auch einzelne kleine Backformen zum Backen kaufen – achten Sie nur darauf, die Innenmaße des Korbs Ihrer Fritteuse zu überprüfen und eine zu kaufen, die richtig passt. Sie müssen ihn leicht hinein- und herausnehmen können, ohne dass er umkippt, und er muss die Luftzirkulation an den Seiten und an der Oberseite (innerhalb des Korbs) ermöglichen, also nicht zu eng anliegen.

Jedes normale ofenfeste Geschirr kann auch in einer Heißluftfritteuse verwendet werden. Das Wichtigste ist, dass Sie ein Geschirr finden, das genau die richtige Größe für Ihre Fritteuse hat.

Ich empfehle eine Kuchenform mit hohem Rand und eine flache Auflaufform, die Sie auch für Torten, Quiches und Kekse verwenden können. Normale Muffinformen und Silikonformen sind ebenfalls gut für die Verwendung in einer Heißluftfritteuse geeignet.

WAS MAN IN EINER HEISSLUFTFRITTEUSE BACKEN KANN UND WAS NICHT

Was Sie backen können

Kekse

Wie oben erläutert, zirkuliert die heiße Luft in einer Heißluftfritteuse schneller – das bedeutet, dass es nur 5 Minuten dauern kann, eine kleine Menge Kekse zu backen.

Achten Sie darauf, den Korb der Fritteuse mit Butter oder Kochspray zu bestreichen, damit die Kekse nicht kleben bleiben. Sie können den Boden auch mit Folie oder Backpapier auslegen.

Abgesehen von geringfügigen Anpassungen bei der Backzeit und der Temperatur, ist das Backen von Plätzchen in einer Heißluftfritteuse so ziemlich dasselbe wie im Backofen. Halten Sie sich von Belägen fern, die schmelzen könnten, da sie verbrannt werden könnten.

Kuchen, Muffins und Brote

Diese Teige sind relativ dicht und gehören zu den unkompliziertesten Backwaren, die Sie herstellen können. Da die Oberfläche solcher Teige in engen Kontakt mit dem Heizelement der Heißluftfritteuse kommt, erhalten sie beim Backen in der Heißluftfritteuse eine leicht karamellisierte, knusprige Oberfläche. Der Kern bleibt jedoch weich genau wie im Backofen.



Donuts

Donuts werden auf herkömmliche Weise durch Frittieren zubereitet. Neben der großen Menge an Zucker, mit der sie bestrichen werden, ist es auch das zusätzliche Öl, das uns davon abhält, zu viele von ihnen zu essen. Aber was wäre, wenn wir Ihnen sagen würden, dass Sie mit einer Heißluftfritteuse ebenso köstliche Leckereien ohne all das zusätzliche Fett und die Kalorien zubereiten können?

Wenn Sie die Zeit und die Temperatur anpassen und darauf achten, dass zwischen den einzelnen Donuts genügend Platz ist, können Sie zu Hause gesündere Donuts backen.

Chiffon- und Biskuitkuchen

Kuchen aus relativ dünnem Teig lassen sich in einer Heißluftfritteuse nur schwer backen, da der Teig während des Backens verrutschen und eine Unordnung verursachen kann.

Sie können dies jedoch verhindern, indem Sie sie in einer hohen, stabilen Metallform backen. Um einen Chiffon-Kuchen in einer Heißluftfritteuse zu backen, müssen Sie lediglich die mit Teig gefüllte Form mit Alufolie abdecken und einige Löcher hineinstechen.

Wenn der Kuchen fertig ist, entfernen Sie die Folie und backen ihn weitere 5 Minuten. Das Ergebnis wird genauso fluffig wie im Backofen gebacken.



Rezepte für das Backen optimieren



Die meisten Rezepte, die Sie finden, sind für einen herkömmlichen Backofen und nicht für eine Heißluftfritteuse gedacht. Aber es ist eigentlich ganz einfach, ein Rezept aus dem Backofen in ein Rezept für eine Heißluftfritteuse umzuwandeln.

Hier sind einige Punkte, die Sie beachten sollten, wenn Sie mit einer Heißluftfritteuse anstelle eines Backofens backen möchten.

1. Reduzieren Sie die empfohlene Temperatur um ca. 14°C

Es gibt eine Formel, um ein normales Rezept erfolgreich in ein Rezept für eine Heißluftfritteuse umzuwandeln. Der erste Schritt besteht darin, die Temperatur um 14°C, zu senken (siehe Tabelle auf der nächsten Seite).

2. Reduzieren Sie die Backzeit um 20%

Da der kompakte Innenraum einer Heißluftfritteuse dafür sorgt, dass die heiße Luft Ihr Essen schneller erreicht, sind Ihre Speisen in kürzerer Zeit fertig. Wenn Sie die empfohlene Backzeit für ein Rezept aus dem herkömmlichen Backofen verwenden, werden die Speisen wahrscheinlich zu lange gebacken.

Um dies zu vermeiden, reduzieren Sie die empfohlene Backzeit um etwa 20 % oder ein Fünftel. Wenn im Originalrezept eine Backzeit von 20 Minuten angegeben ist, reichen in der Heißluftfritteuse 16 Minuten aus.

3. Prüfen Sie regelmäßig, ob das Fleisch gar ist

Genau wie beim Backen im Ofen sollten Sie die Pausentaste an der Fritteuse verwenden, um den Gargrad zu prüfen und ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Drehen Sie Ihre Speisen gelegentlich um, damit sie gleichmäßig und zur gleichen Zeit gar werden.

Die Backzeiten im Vergleich

Hinweis: Diese Werte sollten nur als Richtwerte verwendet werden. Wenn Sie ein Rezept erfolgreich für Ihre Heißluftfritteuse umrechnen, notieren Sie sich für das nächste Mal, bei welcher Temperatur Sie es frittiert haben.

Normale Backtemperatur im Backofen	Ungefähre Backtemperatur in der Heißluftfritteuse
150°C	140°C
160°C	150°C
175°C	165°C
190°C	180°C
205°C	195°C
220°C	210°C
230°C	220°C

Umrechnung von Backzeiten

Die Backzeiten in einer Heißluftfritteuse betragen in der Regel etwa 80 % der Backzeiten in einem normalen Ofen.

Die genaue Zeitdauer hängt jedoch von vielen Faktoren ab, u. a. davon, wie stark Sie die Mengen im Originalrezept verändert haben und wie leistungsfähig Ihre Fritteuse ist. Verwenden Sie die Werte in der nachstehenden Tabelle nur als Richtwert, und wenn Sie ein Rezept erfolgreich für Ihre Heißluftfritteuse umwandeln, notieren Sie sich für das nächste Mal, wie lange Sie es in der Heißluftfritteuse gebacken haben.

Allgemeine Tipps & Tricks

1. Heizen Sie Ihre Heißluftfritteuse immer vor, bevor Sie sie benutzen.

Genau wie ein Backofen funktioniert eine Heißluftfritteuse am besten, wenn Sie sie vor dem Backen oder Kochen auf die richtige Temperatur bringen.

Durch das Vorheizen der Heißluftfritteuse werden optimale Garbedingungen erreicht, und Ihre Speisen werden gleichmäßig gegart. Wenn Sie sich ein paar Minuten mehr Zeit nehmen, um die Fritteuse vorzuheizen, können Sie vermeiden, dass Kuchen und Kekse nicht richtig durchgebacken werden, vor allem, wenn Sie noch nicht viel Erfahrung mit dem Backen in einer Fritteuse haben.

2. Füllen Sie den Korb nicht zu voll.

Wenn Sie eine große Menge an Speisen zubereiten, scheint das zwar Zeit zu sparen, aber in Wirklichkeit besteht die Gefahr, dass Sie Ihre Speisen ruinieren.

Eine Überfüllung der Fritteuse führt zu einem ungleichmäßigen Garen. Ein Stapel Muffins, bei dem einige oben verbrannt und andere in der Mitte klebrig sind, ist nicht ideal. Lassen Sie etwas Platz zwischen den Lebensmitteln, damit die heiße Luft richtig zirkulieren kann. Dadurch wird auch sichergestellt, dass die gesamte Charge zur gleichen Zeit fertig wird.

3. Reinigen Sie Ihre Heißluftfritteuse nach dem Gebrauch gründlich.

Das Aufräumen nach dem Kochen ist wahrscheinlich etwas, worauf wir uns nicht freuen. Aber damit Ihre Heißluftfritteuse in bestem Zustand bleibt, sollten Sie nie vergessen, sie nach dem Gebrauch zu reinigen!

Wenn Sie etwas in einer Heißluftfritteuse backen oder kochen, können Krümel im Korb zurückbleiben. Wenn Sie ihn nach dem Gebrauch der Fritteuse nicht reinigen, verbrennen diese Krümel beim nächsten Gebrauch und verursachen einen unangenehmen Geruch.

PFLEGE FÜR IHRE FRITTEUSE

Sie müssen nicht in ein spezielles Wasch- oder Reinigungsmittel investieren, damit Ihre Fritteuse wie neu riecht. Nutzen Sie diesen Abschnitt als Leitfaden, um Ihr neues Küchengerät in Topform zu halten, damit Sie es jahrelang nutzen können.

Reinigung Ihrer Fritteuse

Die Reinigung Ihrer Heißluftfritteuse ist eigentlich eine ganz einfache Aufgabe. Mit ein wenig Fleiß, normalem Spülmittel und heißem Wasser wird Ihre Fritteuse selbst bei hartnäckigsten Ablagerungen wieder zum Leben erweckt. Wir haben mit verschiedenen Marken und Modellen experimentiert und hatten schon so manche Katastrophe in unseren Fritteusen (z. B. geschmolzener Frischkäse mit Panko auf dem ganzen Backblech), aber wissen Sie was? Nachdem wir den Korb und/oder das Blech abkühlen ließen, konnten wir die Ablagerungen mit einem normalen Küchenschwamm und heißer Seifenlauge leicht entfernen.

Und selbst wenn man zwischen Meeresfrüchten und einem dekadenten Dessert wechselt, muss die Fritteuse nicht gründlich gereinigt werden. Wischen Sie die Außenseite Ihrer Fritteuse nach jedem Gebrauch ab. Ein heißes, seifiges Handtuch ist alles, was nötig ist. Auf diese Weise lassen sich Fett und Speisereste entfernen, die sich während des Kochens festgesetzt haben.





FRÜHSTÜCK'S

R E Z E P T E

Churro French Toast Sticks



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

5 Min



Portionen:

6-8

ZUBEREITUNG:

1. Schneiden Sie das Brioche-Brot in 2 cm dicke Scheiben und schneiden Sie jede Scheibe in drei Teile, so dass Stangen entstehen. Wenn möglich, lassen Sie das Brot draußen liegen, damit es ein wenig austrocknen kann. Dieses Rezept funktioniert am besten mit leicht abgestandenem Brot.
2. In einer breiten, flachen Schüssel Sahne, Milch, Ahornsirup, Zucker, Vanille und Orangenschale (falls verwendet) verrühren.
3. Tauchen Sie eine Brotstange kurz in die Sahnemischung und drehen Sie sie, um sie zu überziehen. Auf ein Drahtgitter über einem Backblech legen, damit der Überschuss abtropfen kann. Den Vorgang mit den restlichen Brotstangen wiederholen.
4. Die Zutaten für den Zimtzucker in einer separaten Schüssel verrühren.
5. Die Heißluftfritteuse 3 Minuten lang auf 195°C vorheizen und eine Einlage in den Korb der Heißluftfritteuse legen. Die Stäbchen in den Zucker tauchen, dabei drehen, um sie vollständig zu bedecken, und mit etwas Abstand auf die Einlage legen. Die Stäbchen müssen schubweise gegart werden, wobei ein gewisser Abstand eingehalten werden muss, damit die Luft zirkulieren kann.
6. 6 Minuten backen, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden, oder bis das Brot goldgelb und knusprig ist.
7. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen - das Brot wird beim Abkühlen fester.
8. Sofort zum Frühstück oder Brunch mit einem Spritzer Ahornsirup servieren.

ZUTATEN:

- 500 g Brioche-Laib
- 180 ml Crème fraîche
- 40 ml fettarme Milch
- 2 EL Ahornsirup, plus extra zum Servieren
- 1 EL Streuzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Orangenschale (optional)

Für Zimt-Zucker-Mischung:

- 150 g Kristallzucker
- 50 g brauner Zucker
- ½ EL gemahlener Zimt

Apfelkrapfen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
15

ZUBEREITUNG:

1. Luftfritteuse auf 210°C vorheizen.
2. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt und Salz vermischen. Milch, Eier, Zitronensaft und 1 Teelöffel Vanille hinzugeben und verrühren, bis der Teig feucht ist. Die Äpfel unterheben.
3. Den Korb der Heißluftfritteuse mit Backpapier auslegen (passend zuschneiden); mit Kochspray besprühen. Den Teig schubweise mit einem Abstand von 1 cm auf das Backpapier fallen lassen. Mit Kochspray besprühen. 5-6 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Die Krapfen wenden und an der Luft weiterbacken, bis sie goldbraun sind (1-2 Minuten).
4. Für die Glasur Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer bis hoher Hitze schmelzen. Vorsichtig kochen, bis die Butter braun wird und zu schäumen beginnt, etwa 5 Minuten.
5. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Puderzucker, 1 Esslöffel Milch und den restlichen 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt zur gebräunten Butter geben; mit dem Schneebesen glatt rühren.
6. Vor dem Servieren über die Krapfen träufeln.

ZUTATEN:

- Ca. 180 g Mehl (Type 550)
- Ca. 50 g Zucker
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1-1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1/2 Teelöffel Salz
- Ca. 160 ml 2% Milch
- 2 große Eier, Raumtemperatur
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt, aufgeteilt
- 2 mittelgroße Äpfel, geschält und gehackt
- Kochspray

Für die Glasur:

- Ca. 55 g Butter
- Ca. 120 g Puderzucker
- 1 Esslöffel 2% Milch

Frühstückskekse



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
10-12

ZUTATEN:

- Ca. 225 g zerdrückte reife Bananen (etwa 2 mittelgroße)
- Ca. 125 g stückige Erdnussbutter
- Ca. 170 g Honig
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 80 g kernige Haferflocken
- Ca. 60 g Vollkornmehl
- Ca. 25 g fettfreies Trockenmilchpulver
- 2 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1/4 Teelöffel Backnatron
- Ca. 140 g getrocknete Cranberries oder Rosinen

ZUBEREITUNG:

1. Die Fritteuse auf ca. 150°C vorheizen.
2. Banane, Erdnussbutter, Honig und Vanille verquirlen, bis alles gut vermischt ist.
3. In einer anderen Schüssel Haferflocken, Mehl, Milchpulver, Zimt, Salz und Backpulver vermischen und nach und nach unter die Bananenmischung rühren. Getrocknete Cranberries unterrühren.
4. Den Teig schubweise in einem Abstand von ca. 1 cm auf ein gefettetes Blech im Korb der Heißluftfritteuse fallen lassen und auf eine Dicke von ca. 1 cm flachdrücken.
5. 6-8 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Im Korb 1 Minute abkühlen lassen. Auf einem Gitterrost herausnehmen.
6. Warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Pfannkuchen mit Himbeeren und Vanille



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 185 g Mehl (Type 405)
- 240 ml Milch
- 3 Eier, verquirlt
- 1 Teelöffel Backpulver
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 125 g gefrorene Himbeeren, aufgetaut
- 2 Esslöffel Ahornsirup

ZUBEREITUNG:

1. Die Heißluftfritteuse auf ca. 185°C vorheizen.
2. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Milch, Eier, Vanille und braunen Zucker vermengen.
3. Die Himbeeren vorsichtig unterrühren, damit sich der Teig nicht verfärbt.
4. Den Teig mit einem Löffel schubweise in eine gefettete Backform geben.
5. 6-8 Minuten lang backen, dabei einmal umdrehen.
6. Den Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen.
7. Die Pfannkuchen mit Ahornsirup servieren.

Kaiserschmarrn



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 3 Eier, Eiweiß und Eigelb getrennt
- 1 Esslöffel Zucker
- 2 Esslöffel Butter, geschmolzen
- Ca. 125 g Mehl (Type 405)
- 2 Esslöffel Zucker, pulverisiert
- 120 ml Milch
- 2 Esslöffel Rosinen, in Rum eingeweicht
- Ca. 285 g Pflaumensauce

1. Die Fritteuse auf ca. 175°C vorheizen.
2. In einer Schüssel Mehl, Milch und Eigelb verrühren, bis sie vollständig eingearbeitet sind; die abgetropften Rosinen untermischen.
3. Das Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen.
4. Das Eiweiß vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.
5. Eine Backform mit Butter einfetten und den Teig hineingießen.
6. Die Backform in den Bratkorb stellen.
7. 6-8 Minuten backen, bis der Pfannkuchen fluffig und goldbraun ist.
8. Den Pfannkuchen mit zwei Gabeln in Stücke brechen und mit Puderzucker bestäuben.
9. Mit Pflaumensauce servieren und genießen.

Blätterteiggebäck



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
15-18

ZUTATEN:

- 1 Packung (ca. 225 g) Frischkäse, erweicht
- Ca. 50 g Zucker
- 2 Esslöffel Mehl (Type 550)
- 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 große Eigelb, aufgeteilt
- 1 Esslöffel Wasser
- 1 Packung (ca. 500 g) gefrorener Blätterteig, aufgetaut
- Ca. 150 g kernlose Himbeermarmelade oder Marmelade nach Wahl

1. Die Fritteuse auf ca. 160°C vorheizen. Frischkäse, Zucker, Mehl und Vanille glatt rühren; 1 Eigelb unterschlagen.
2. Wasser und restliches Eigelb mischen. Auf einer leicht bemehlten Fläche jede Blätterteigplatte entfalten und zu einem ca. 30 cm Quadrat ausrollen. Jedes in neun Quadrate von 5 cm Durchmesser schneiden.
3. Jedes Quadrat mit 1 Esslöffel Frischkäsemischung und 1 gerundeten Teelöffel Marmelade belegen. 2 gegenüberliegende Ecken des Teigs über die Füllung bringen und mit Eierlikör versiegeln. Die Oberseiten mit der restlichen Eimasse bepinseln.
4. Chargenweise in einer einzigen Schicht auf ein gefettetes Blech im Korb der Heißluftfritteuse legen.
5. 8-10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
6. Warm servieren.

Blaubeer-Haferflocken



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
45 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- 1 mittelgroße Banane (geschält, 90-95 g)
- 3 EL brauner Zucker
- 1 EL Ahornsirup, plus extra zum Servieren
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Ei
- 150 g Haferflocken
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- Prise Salz
- 100 g frische Blaubeeren
- 2 EL gemischte Kerne (Kürbis, Sonnenblumen, Sesam usw.)
- 1 EL brauner Zucker

ZUBEREITUNG:

1. Banane, Zucker, Ahornsirup, Vanille und Ei in einer Küchenmaschine oder einem Minizerkleinerer mixen, bis sie flüssig sind.
2. Haferflocken, Backpulver, Zimt und Salz in eine Rührschüssel geben. Die Bananenmischung unterrühren und etwa 10 Minuten ruhen lassen, damit die Haferflocken einen Teil der Flüssigkeit aufnehmen können.
3. Eine quadratische 20-cm-Form mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form gießen und glattstreichen. Die Blaubeeren darauf verteilen und leicht in die Haferflocken drücken.
4. Mit den gemischten Kernen und dem Zucker bestreuen und in einer auf 170 °C vorgeheizten Fritteuse 40 bis 45 Minuten backen, bis die Haferflocken fest und die Oberfläche goldbraun ist.
5. Aus der Fritteuse auf ein Drahtgitter heben und vor dem Servieren vollständig abkühlen lassen.
6. In Quadrate schneiden und mit ein wenig Ahornsirup servieren.

Bananenbrot



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
35 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- Ca. 55 g weiche Butter
- Ca. 150 g Zucker
- 1 großes Ei, Raumtemperatur
- 120 g Mehl (Type 550)
- 1/2 Teelöffel Backnatron
- 1/4 Teelöffel Salz
- Ca. 150 g zerdrückte reife Banane (etwa 1 mittelgroße)
- Ca. 60 g gehackte Pekannüsse

ZUBEREITUNG:

1. Die Fritteuse auf ca. 160°C vorheizen. In einer großen Schüssel Butter und Zucker in 5-7 Minuten schaumig schlagen. Das Ei einschlagen. In einer anderen Schüssel Mehl, Backpulver und Salz verquirlen; abwechselnd mit der Banane zur Sahnemischung geben und nach jeder Zugabe gut verrühren. Pekannüsse unterheben.
2. In eine gefettete runde Backform geben, die in die Fritteuse passt. Mit Folie abdecken. 25 Minuten backen. Abdecken und backen, bis ein Zahnstocher in der Mitte sauber herauskommt, 8-10 Minuten.
3. Servieren.

Frühstücksauflauf mit drei Käsesorten



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
55 Min



Portionen:
8-10

ZUBEREITUNG:

1. Eine 20 cm große quadratische Form auslegen und mit Butter einfetten. Schneiden Sie das Brot in kleine, gleichmäßige Würfel (ca. 1 cm groß). Eventuell vorhandene harte Krustenstücke entfernen. Den Prosciutto fein hacken.
2. Milch, Eier, geschmolzene Butter, Senf, Kräutermischung, Knoblauchgranulat, Salz und Pfeffer in eine große Rührschüssel geben. Mit einer Gabel oder einem Schneebesen leicht verquirlen. Den Käse reiben und in die Schüssel geben, dabei umrühren. Das Brot hinzufügen und einige Male umrühren, damit es die Eier-Milch-Mischung aufnimmt.
3. Das Brot in die vorbereitete Form füllen, abdecken und 2 Stunden oder sogar über Nacht kühl stellen. Die Heißluftfritteuse 3 Minuten lang auf 180°C vorheizen. Die Auflaufform mit der gewürfelten Butter bestreichen und etwas geriebenen Käse darauf geben. Die Form mit der Folie zudecken, damit sie nicht wegfliegt.
4. 40 Minuten lang backen. Die Folie entfernen und weitere 10-15 Minuten backen, bis der Auflauf oben golden und knusprig ist. Ein Spieß, der in die Mitte gesteckt wird, sollte sauber herauskommen, und die Innentemperatur sollte über 70°C liegen, wenn man sie mit einem Thermometer misst, das sofort abgelesen werden kann.
5. Lassen Sie den Auflauf 10 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn in Scheiben schneiden und mit einem Spritzer Sauce Hollandaise servieren.

ZUTATEN:

- 450 g Weißbrot, gewürfelt
- 180 g Prosciutto
- 300 ml fettarme Milch
- 8 Eier
- 2 EL ungesalzene Butter, geschmolzen
- 2 Esslöffel Senf
- 2 Teelöffel gemischte italienische Kräuter
- 1 Teelöffel Knoblauchgranulat
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 200 g Comté-Käse (oder kräftiger Cheddar)
- 100 g Gruyère-Käse
- 50 g geriebener Mozzarella

Für den Belag:

- 2 Esslöffel ungesalzene Butter, kalt und gewürfelt
- 1-2 Esslöffel geriebener Mozzarella

Frischkäseküchle



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Blatt gefrorener Blätterteig, aufgetaut
- 1 großes Ei, verquirlt
- Ca. 110 g Vollfett-Frischkäse, erweicht
- Ca. 30 g Puderzucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- ½ Teelöffel Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

1. Die Fritteuse auf ca. 160°C vorheizen.
2. Den Blätterteig aufklappen und in vier gleich große Quadrate schneiden. Bei jedem Teig alle vier Ecken ein Stück zur Mitte falten, so dass in der Mitte ein ca. 2,5 cm Quadrat übrig bleibt.
3. Den gefalteten Blätterteig gleichmäßig mit Ei bestreichen.
4. In einer mittelgroßen Schüssel Frischkäse, Puderzucker, Vanille und Zitronensaft verrühren. Mit einem Löffel 2 Esslöffel der Mischung in die Mitte jedes Teigquadrats geben.
5. Die Küchle direkt in den Korb der Heißluftfritteuse legen und 10 Minuten backen, bis sie aufgeblasen und goldbraun sind.
6. Vor dem Servieren 5 Minuten abkühlen lassen.

Apfel-Halbmondhörnchen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- Ca. 225 g gekühlter Hörnchenteig
- Ca. 120 g stückiges Apfelmus
- 4 Teelöffel Apfelwein oder Saft, geteilt
- 1 ½ Teelöffel Zucker
- 1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
- Ca. 50 g Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. Die Heißluftfritteuse auf ca. 150°C vorheizen.
2. Hörnchenteig ausrollen; in 8 Dreiecke teilen. 1 Esslöffel Apfelmus auf das breite Ende jedes Dreiecks geben; vorsichtig aufrollen. Die Oberseiten mit 2 Teelöffeln Apfelwein bestreichen. Zucker und Zimt mischen; über die Rollen streuen.
3. Die Hörnchen mit der Spitze nach unten in einer einzigen Schicht auf ein gefettetes Blech im Frittierkorb legen.
4. Zu Halbmonden biegen.
5. Goldbraun backen, 7-9 Minuten. Leicht abkühlen lassen.
6. Puderzucker und die restlichen 2 Teelöffel Apfelwein mischen und über die Brötchen träufeln.
7. Warm servieren.

Frühstücks-Frittata



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- Kochspray
- Ca. 100 g Frühstückswurst, fertig gekocht und zerbröckelt
- 4 große Eier, leicht verquirlt
- Ca. 55 g geschredderter Cheddar-Käse
- 2 Esslöffel rote Paprika, gewürfelt
- 1 Frühlingszwiebel, gehackt
- 1 Prise Cayennepfeffer (optional)

ZUBEREITUNG:

1. Eine Heißluftfritteuse auf 180°C vorheizen.
2. Eine antihaftbeschichtete Kuchenform mit Kochspray einsprühen.
3. Wurst, Eier, Käse, Paprika, Frühlingszwiebeln und Cayennepfeffer in einer großen Schüssel gut vermischen.
4. Die Eimischung in die vorbereitete Kuchenform gießen.
5. In der vorgeheizten Heißluftfritteuse 18 bis 20 Minuten backen, bis die Frittata fest ist.

Hafer-Walnuss-Granola



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 30 g Walnüsse, gehackt
- Ca. 40 g Haferflocken
- 3 Esslöffel Rapsöl
- Ca. 155 g Ahornsirup
- 2 Esslöffel Muscovado-Zucker (oder dunkelbrauner Zucker)
- Ca. 150 g frische Heidelbeeren

ZUBEREITUNG:

1. Die Fritteuse auf ca. 190°C vorheizen.
2. Öl, Ahornsirup und Muscovadozucker in eine Schüssel geben und gut vermischen.
3. Haferflocken und Walnüsse unterheben.
4. Die Mischung in einer gefetteten Auflaufform verteilen.
5. In der Heißluftfritteuse 20-25 Minuten backen.
6. Mit Blaubeeren bestreuen und 3 Minuten backen.
7. Abkühlen lassen.
8. Servieren.

Notizen:

Brioche mit weißer Schokolade



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- 8 (ca. 280 g) Brioche-Brötchen
- 130 g gefrorene oder frische Himbeeren
- 120 g weiße Schokolade, in grobe Stücke geschnitten
- 50 g Pekannüsse, grob gehackt
- 4 Eier
- 120 ml Crème fraîche
- 240 ml Vollmilch
- 60 ml Ahornsirup
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

1. Eier, Crème fraîche, Milch, Ahornsirup und Vanilleextrakt in eine Rührschüssel geben und mit einer Gabel verquirlen.
2. Die Brioche-Brötchen in Stücke reißen und zusammen mit den Himbeeren, den weißen Schokoladenstückchen und den gehackten Pekannüssen in die Schüssel geben.
3. Mischen und 20 Minuten ruhen lassen.
4. Die Heißluftfritteuse auf 180°C vorheizen. Die Mischung in eine leicht gefettete Auflaufform geben und 10 Minuten lang garen, dann herausnehmen und gut mit Alufolie abdecken.
5. Für weitere 10-12 Minuten in die Fritteuse geben, bis sie goldbraun sind.

Kürbisplätzchen mit gewürzter Apfelbutter



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
10-12

ZUTATEN:

- Ca. 240 g Mehl (Type 550)
- Ca. 50 g verpackter brauner Zucker
- 1 Esslöffel Kürbiskuchengewürz
- 2 ½ Teelöffel Backpulver
- 3/4 Teelöffel Salz
- Ca. 110 g kalte ungesalzene Butter
- Ca. 180 g Dosenkürbis
- Apfelbutter, optional

ZUBEREITUNG:

1. Die Fritteuse auf ca. 185°C vorheizen.
2. In einer großen Schüssel die ersten 5 Zutaten verquirlen. Die Butter einrühren, bis die Mischung groben Krümeln ähnelt. Kürbis hinzugeben; umrühren, bis er feucht ist.
3. Auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und 8-10 Mal vorsichtig durchkneten. Den Teig auf eine Dicke von 1,5 cm klopfen oder rollen und mit einem bemehlten Keksausstecher ausstechen.
4. In Chargen in einer einzigen Schicht mit einem Abstand von ca. 2,5 cm auf ein gefettetes Blech im Korb der Heißluftfritteuse legen.
5. Goldbraun backen, 7-9 Minuten.
6. Auf Wunsch mit Apfelbutter servieren.



BROTE & BRÖTCHEN

Einfaches Fritteusen-Brot



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- 2 ¼ Teelöffel aktive Trockenhefe (1 Päckchen)
- Ca. 60 ml warmes Wasser
- Ca. 240 g Mehl (Type 550)
- 2 Esslöffel Kristallzucker
- ½ Teelöffel Salz
- Ca. 120 ml Milch
- 2 Esslöffel ungesalzene Butter, erweicht

1. Geben Sie die Hefe in eine Schüssel mit warmem Wasser. Lassen Sie die Hefe etwa 3 bis 5 Minuten im warmen Wasser gehen.
2. Sobald die Hefe aktiviert ist, Mehl, Zucker, Milch, Butter und Salz hinzugeben. Kneten Sie die Zutaten vorsichtig zusammen, bis sie sich gut verbunden haben und der Teig leicht flockig wird.
3. Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und kneten, bis er glatt ist, dann zu einer Kugel formen.
4. Legen Sie die Teigkugel in den Korb der Fritteuse und wickeln Sie sie mit Frischhaltefolie oder einem sauberen Küchentuch ein.
5. Lassen Sie den Teig ruhen, bis er seine Größe verdoppelt hat, etwa 30 Minuten. Die Oberseite des Brotes mit Ei bestreichen und bei ca. 160°C 8 bis 10 Minuten frittieren, bis die Oberseite des Brotes goldbraun ist.

Einfaches Knoblauchbrot



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4-5 Esslöffel ungesalzene Butter, erweicht
- 3 Esslöffel gehackter Knoblauch
- Ca. 50 g Parmesankäse, oder mehr, gerieben
- 1 Esslöffel getrocknete Petersilie
- 1 Baguette, in Scheiben geschnitten

1. Die weiche Butter, den gehackten Knoblauch, den Parmesankäse und die getrocknete Petersilie miteinander vermischen.
2. Streichen Sie die Mischung auf die Baguettescheiben oder das Brot Ihrer Wahl.
3. Legen Sie das Knoblauchbrot in einer einzigen Schicht in den Korb Ihrer Fritteuse.
4. Bei ca. 175°C 5 Minuten lang frittieren.

Notizen:

Fladenbrot Dippers



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

4-6

ZUBEREITUNG:

1. Mozzarella in eine große, mikrowellengeeignete Schüssel geben. Frischkäse-Stücke hinzufügen. In der Mikrowelle 60 Sekunden auf höchster Stufe erhitzen, dann umrühren, um alles zu verbinden.
2. Mehl hinzufügen und rühren, bis sich eine weiche Teigkugel bildet.
3. Die Teigkugel in zwei gleich große Stücke schneiden.
4. Ein Stück Backpapier so zuschneiden, dass es in den Korb der Luftfritteuse passt. Jedes Teigstück auf ungefettetem Backpapier zu einer ca. 12 cm Runde drücken.
5. Das Backpapier mit dem Teig in den Korb der Fritteuse legen.
6. Die Temperatur auf ca. 175°C einstellen und den Timer auf 8 Minuten einstellen.
7. Drehen Sie das Fladenbrot nach der Hälfte der Backzeit vorsichtig um. Das Fladenbrot ist goldbraun, wenn es fertig ist.
8. Fladenbrot 5 Minuten abkühlen lassen, dann jede Runde in sechs Dreiecke schneiden.
9. Warm servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 110 g zerkleinerter Mozzarella-Käse
- Ca. 30 g Frischkäse, in kleine Stücke gebrochen
- Ca. 45 g blanchiertes, fein gemahlenes Mandelmehl

Schokoladen-Erdnussbutter-Brot



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

30 Min



Portionen:

6-8

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver, Natron und Salz in einer Schüssel vermischen.
2. In einer anderen Schüssel das Ei, das Apfelmus, den Joghurt und den Vanilleextrakt hinzufügen und gut verrühren.
3. Dann die Mehlmischung hinzugeben und verrühren, bis alles gut vermischt ist.
4. Die Erdnussbutter hinzugeben und glatt rühren.
5. Die Schokoladenstückchen vorsichtig unterheben.
6. Den Teig gleichmäßig in die vorbereitete Laibform geben.
7. Den Frittierkorb hineinschieben und die Temperatur auf ca. 175°C einstellen, um 5 Minuten lang vorzuheizen.
8. Nach dem Vorheizen die Laibform in den Frittierkorb stellen.
9. Schieben Sie den Korb in die Fritteuse und stellen Sie die Zeit auf 30 Minuten ein.
10. Nach Ablauf der Garzeit die Brotform aus der Fritteuse nehmen und etwa 10-15 Minuten auf einem Gitterrost ruhen lassen.
11. Dann das Brot aus der Fritteuse nehmen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen, bevor es in Scheiben geschnitten wird.
12. Schneiden Sie das Brot in beliebige große Scheiben und servieren Sie es.

ZUTATEN:

- Antihaf-Kochspray
- Ca. 90 g Mehl (Type 550)
- Ca. 30 g Kakaopulver
- Ca. 50 g Zucker
- ½ Teelöffel Backnatron
- ½ Teelöffel Backpulver
- Eine Prise Salz
- 1 Ei
- Ca. 85 g ungesüßtes Apfelmus
- Ca. 70 g normaler griechischer Joghurt
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 80 g cremige Erdnussbutter
- Ca. 65 g Mini-Schokoladenstückchen

Pita-Brot



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

4-6

ZUBEREITUNG:

1. Die Hefemischung zubereiten: Die Hefe in die warme Milch geben und gut umrühren. Die Hefemischung 5-10 Minuten lang schaumig werden lassen.
2. Trockene Zutaten vorbereiten: Mehl, Salz und Trockenmilch (Milchpulver) in eine große Rührschüssel sieben.
3. Das Öl hinzugeben: Das Öl nach und nach über die trockenen Zutaten träufeln und die trockenen Zutaten mit den Händen mit dem Öl verreiben, um sicherzustellen, dass die trockenen Zutaten das Öl vollständig aufgesogen haben.
4. Den Teig zusammenfügen: Die Hefemischung zu den trockenen Zutaten geben, mit einem Löffel verrühren und dann mit den Händen oder in einer Küchenmaschine mit Knethaken zu einem weichen, klebrigen Teig kneten. Decken Sie den Teig mit Plastikfolie und/oder einem sauberen Geschirrtuch ab und lassen Sie ihn an einem warmen Ort 1 - 1:30 Stunde gehen.
5. Das Brot formen: Den Teig mit einem Nudelholz ausrollen und Scheiben mit einem Durchmesser von ca. 5-6 cm ausstechen.
6. Erneut aufgehen lassen: Die Teigscheiben auf ein Backblech legen, mit einem Geschirrtuch abdecken und 20-30 Minuten ruhen lassen.
7. Die Heißluftfritteuse vorheizen: Wählen Sie die Einstellung "Brot" oder "Pizza", aber verringern Sie die programmierte Backzeit auf 4 Minuten. Heizen Sie die Fritteuse 4 Minuten lang vor. Die Brote in einer einzigen Schicht anordnen. Nach 4 Minuten, oder sobald sie aufgeblasen und goldgelb sind, das Fladenbrot aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen.
8. Servieren: Das Fladenbrot wird am besten heiß aus der Fritteuse serviert.

ZUTATEN:

- Ca. 360 g Mehl (Type 550)
- Ca. 240 ml Vollfettmilch, warm
- 1 Teelöffel Trockenhefe
- 1 Teelöffel Zucker oder Honig
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel dehydriertes Milchpulver
- 1 Esslöffel Olivenöl

Focaccia-Brot



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- Ca. 320 ml lauwarmes Wasser
- 1 Esslöffel Kristallzucker
- 2 1/2 Teelöffel aktive Trockenhefe
- Ca. 420 g Weizenmehl (Type 550)
- 3/4 Teelöffel Salz
- Ca. 55 ml Olivenöl, plus mehr zum Beträufeln

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel das Wasser und den Zucker verrühren. Die Hefe darüber streuen und vorsichtig in das Wasser einrühren. 10 Minuten ruhen lassen, bis die Hefe schaumig ist.
2. Das Mehl und das Salz in eine große Schüssel geben und die Hefemischung und das Öl hinzufügen. Mit einem Gummispatel rühren, bis alles gut vermischt ist.
3. Eine saubere Schüssel mit Kochspray besprühen und den Teig darin 1 Stunde oder bis zur doppelten Größe gehen lassen.
4. Die Heißluftfritteuse auf ca. 185°C vorheizen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig in zwei gleichmäßige Hälften teilen. Zu Rechtecken von ca. 20 x 15 cm formen, die etwa 1,5 cm dick sind. Drücken Sie Ihre Finger in den Teig, um die klassischen Focaccia-Grübchen zu erzeugen.
5. Legen Sie einen Laib Teig in den Korb der Fritteuse und backen Sie ihn 10 Minuten lang, wobei Sie ihn nach 6 Minuten umdrehen müssen.
6. Wenn der Laib fertig ist, ist er goldbraun und fest.

Kürbisbrot



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- Ca. 80 ml Rapsöl
- 1 großes Ei
- Ca. 45 g brauner Zucker
- Ca. 65 g Kristallzucker
- 2 Esslöffel Kürbiskuchengewürz
- Ca. 170 g Kürbispüree
- Ca. 90 g Mehl (Type 550)
- 1 Esslöffel Backpulver
- 3 Esslöffel Kürbiskerne

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Rührschüssel das Ei und das Öl miteinander verquirlen.
2. Den braunen Zucker, den Kristallzucker und das Kürbiskuchengewürz hinzugeben und verrühren, bis das Kürbispüree eingearbeitet ist.
3. Das Mehl und das Backpulver hinzufügen und so lange rühren, bis der Teig glänzt und alles gut eingearbeitet ist.
4. Eine Kastenform einfetten und den Teig hineingeben. Die Oberseite mit den Kürbiskernen bestreuen.
5. In die Heißluftfritteuse geben und bei ca. 160°C, 30-40 Minuten lang backen.
6. Vor dem Servieren etwas ruhen lassen.

Einfaches Weißbrot



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
6-8

ZUBEREITUNG:

1. Fetten Sie zunächst eine runde Form oder eine für Ihre Fritteuse geeignete Form mit den Maßen 15×7 cm ein. Beiseite stellen.
2. Geben Sie in einer Küchenmaschine mit Knethaken die geschmolzene Butter, die aktive Trockenhefe, den Zucker, das Salz und ca. 240 ml warmes Wasser hinzu.
3. Wenn Sie keinen Mixer haben, können Sie den Teig auch mit der Hand kneten.
4. Beginnen Sie mit dem Mischen auf niedriger Stufe und fügen Sie nach und nach jeweils ein Viertel des Mehls hinzu.
5. Warten Sie, bis das Mehl vollständig eingearbeitet ist, bevor Sie mehr Mehl hinzufügen. Kneten Sie weiter, bis das gesamte Mehl hinzugefügt wurde und der Teig gut durchgeknetet ist.
6. Den Teig in die gefettete Pfanne geben, abdecken und gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat (etwa 1 Stunde).
7. Anschließend den Behälter mit dem Teig in die Heißluftfritteuse stellen und das Brot bei 190 °C frittieren.
8. Backen Sie das Brot etwa 20 Minuten lang oder bis es dunkelbraun ist und die Innentemperatur ca. 90°C erreicht hat.
9. Nach dem Backen das Brot 5 Minuten lang in der Pfanne abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter legen und vollständig abkühlen lassen.

ZUTATEN:

- 30 g ungesalzene Butter
- 7 g getrocknete aktive Hefe
- 7 g Zucker
- 320 g Mehl (Type 550)
- 5 g Meersalz

Knoblauch-Naan-Brot



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

6-8

ZUBEREITUNG:

1. In einer Rührschüssel die Hefe, den Zucker und das Wasser vermischen. 10 Minuten ruhen lassen. Es wird sich Schaum bilden.
2. Mehl, Milch, Joghurt, Knoblauch, Öl, Backpulver und Salz hinzufügen. Mit einem Knethaken vermengen, bis sich eine Teigkugel bildet.
3. Aus der Schüssel nehmen und den Teig 3 Minuten lang auf einer bemehlten Fläche kneten. Die Teigkugel in eine geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde lang ruhen lassen, damit sich die Größe des Teigs verdoppelt.
4. Den Teig herausnehmen und in 10 gleich große Stücke schneiden. Die Teigstücke zu Kugeln rollen und auf einer bemehlten Fläche so flachdrücken, dass sie in den Korb der Heißluftfritteuse passen.
5. Den flachgedrückten Teig in den Korb der Fritteuse legen und mit Öl besprühen. Auf ca. 185°C 6 Minuten backen, umdrehen und 3 Minuten weiterbacken.
6. In einer Schüssel die Butter mit dem Knoblauch und der Petersilie schmelzen. Die Mischung nach dem Backen auf das Naan streichen.

ZUTATEN:

- 1 ½ Teelöffel aktive Trockenhefe
- Ca. 60 ml warmes Wasser
- 2 Teelöffel Zucker
- Ca. 180 ml Milch
- Ca. 210 g normaler griechischer Joghurt
- Ca. 55 ml Öl
- 2 Esslöffel gehackter Knoblauch
- Ca. 480 g Mehl (Type 550)
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 ½ Teelöffel Salz

Für die Knoblauchbutter:

- 2 Esslöffel gehackter Knoblauch
- 5 Esslöffel Butter
- 2 Teelöffel Petersilie

Buttermilch-Brot



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- Ca. 240 g Mehl (Type 550)
- Ca. 240 Buttermilch
- 2 Esslöffel Zucker
- $\frac{3}{4}$ Teelöffel Backpulver
- $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Teelöffel Salz

ZUBEREITUNG:

1. Alle trockenen Zutaten in eine große Schüssel geben und mit einem Spatel vermengen.
2. Die Buttermilch zu den trockenen Zutaten geben, mit dem Spatel vorsichtig vermengen und dann mit der Hand zu einer Kugel formen. Teilen Sie den Teig in zwei Teile und formen Sie jeden zu einem runden Laib.
3. Sprühen Sie den Korb der Fritteuse ein und legen Sie den Teig in die Fritteuse; machen Sie ein Kreuz oder ritzen Sie die Oberseite des Teigs mit einem X ein. Dies hilft dem Teig, schneller und gleichmäßiger zu backen. Bestreichen Sie die Oberseite des Brotes einfach mit Milch.
4. Backen Sie den Teig 20 Minuten lang bei ca. 150°C und prüfen Sie mit einem Zahnstocher, ob er gar ist. Normalerweise wende ich das Brot nicht nach der Hälfte der Backzeit; die Kerbe sorgt dafür, dass es perfekt gart, ohne dass man es umdrehen muss.
5. Nach dem Backen vor dem Servieren abkühlen lassen.

Fluffige Brötchen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- 450 g Mehl (Type 550)
- 75 g Butter
- 275 ml Vollmilch
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Kokosnussöl
- 5,5 g Hefe
- Salz und Pfeffer
- Eierlikör optional

ZUBEREITUNG:

1. Reiben Sie die Butter in das Mehl, bis die Butter gut eingearbeitet ist. Erwärmen Sie die Milch und die Öle in einem Topf, bis sie lauwarm sind.
2. Die Hefe und die vorbereitete Mischung in die Schüssel geben und mit den Händen zu einem Teig verarbeiten. Kneten Sie das Brot 5 Minuten lang. Den Brotteig zum Gären in den Korb der Heißluftfritteuse legen. Stellen Sie den Timer auf 10 Minuten und die Temperatur auf 60 Grad ein.
3. Nach Ablauf der Zeit formen Sie nun den Teig damit mittelgroße Brötchen entstehen, aber achten Sie darauf, dass sie sich berühren und keinen Platz zum Atmen haben.
4. Legen Sie die Brötchen in eine Backform der Heißluftfritteuse.
5. Die Oberseite der Brötchen mit Ei bestreichen und dann 15 Minuten bei 180°C in der Heißluftfritteuse backen.
6. Servieren nach Belieben.

Zucchini-Brot



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

35 Min



Portionen:

6-8

ZUBEREITUNG:

1. Bereiten Sie Ihre Backform vor, indem Sie sie mit Antihaft-Kochspray besprühen. Sie können die Form auch mit Butter einfetten oder sie mit Backpapier auslegen.
2. Schneiden Sie nun die Enden der Zucchini ab und schneiden Sie sie in große Würfel. Dann zerkleinern Sie die Zucchinistücke in einer Küchenmaschine mit der Zerkleinerungsscheibe oder Sie können die Zucchini von Hand mit einer Reibe zerkleinern. Sobald die Zucchini zerkleinert ist, legen Sie sie für einen späteren Schritt beiseite.
3. Geben Sie die Eier zusammen mit dem Zucker, dem Öl und der Vanille in eine große Schüssel. Dann mit dem Schneebesen verrühren, bis alles gut vermischt ist.
4. Anschließend Mehl, Zimt, Backpulver und Salz in die große Schüssel geben und mit einem großen Löffel vermengen.
5. Die geraspelten Zucchini zum Teig geben und unterrühren, bis sie vollständig eingearbeitet sind.
6. Den Teig in die vorbereitete Backform gießen. Dann die Form in die Heißluftfritteuse stellen und bei ca. 160°C 35 Minuten lang backen.
7. Sobald das Zucchini Brot 35 Minuten gebacken ist, mit einem Zahnstocher oder einem Kuchentester prüfen, ob es fertig ist. Wenn das Zucchini Brot noch nicht ganz fertig ist, geben Sie es einfach zurück in die Fritteuse und backen es weitere 5 Minuten.
8. Sobald das Brot fertig ist, lassen Sie es 10 Minuten lang in der Backform im herausgenommenen Fach der Fritteuse abkühlen. Dann nehmen Sie die Form heraus, lösen den Ring der Springform, falls Sie eine verwenden, und entfernen den Boden. Dann können Sie das Zucchini Brot auf einen Teller geben und servieren.

ZUTATEN:

- 1 große Zucchini
- 2 Eier
- Ca. 130 g Zucker
- Ca. 55 ml Pflanzenöl
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 120 g Mehl (Type 550)
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Salz

Glutenfreies Brot



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

45 Min



Portionen:

6-8

ZUBEREITUNG:

1. Das lauwarme Wasser in eine Schüssel gießen. Die Hefe dazugeben und verrühren.
2. Dann den Honig, das Olivenöl und die 2 geschlagenen Eier hinzufügen. Gut verrühren und beiseite stellen.
3. In einer großen Schüssel das glutenfreie Mehl, das Salz und die Chiasamen hinzufügen und vermengen.
4. Die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und gründlich zu einem Teig vermengen.
5. Mit den Händen durchkneten, um ihn zu verbinden.
6. Bereiten Sie eine für Ihre Fritteuse geeignete Backform vor, indem Sie den Boden einfetten und mit Backpapier auslegen.
7. Den Teig in die Form geben, mit Frischhaltefolie abdecken und eine Stunde lang an einem warmen Ort gehen lassen.
8. Die Fritteuse auf 200°C vorheizen.
9. Bei 200°C 30-35 Minuten lang frittieren.
10. Nach 25 Minuten das Brot wenden, das Backpapier vom Boden entfernen und für weitere 10 Minuten in die Fritteuse geben. Dadurch wird auch der Boden des Brotes braun.
11. Lassen Sie das Brot vor dem Servieren abkühlen.

ZUTATEN:

- 300 ml Wasser (lauwarm)
- 4 Teelöffel Trockenhefe
- 4 Esslöffel Honig
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 2 Eier (verquirlt)
- 380 g glutenfreies Mehl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel Chiasamen oder Leinsamen

Frühstücks-Bananenbrot



ZUBEREITUNG:

1. Die Fritteuse auf ca. 175°C vorheizen.
2. Das Mehl in eine große Schüssel sieben und Salz, Backpulver und Natron hinzufügen; umrühren.
3. In einer anderen Schüssel Bananen, Pflanzenöl, Ei, Erdnussbutter, Vanille, Zucker und saure Sahne verrühren.
4. Beide Mischungen mischen und die Walnüsse unterheben.
5. Den Teig in eine gefettete Auflaufform geben und in die Fritteuse stellen.
6. 20-25 Minuten backen, bis sie schön goldbraun sind.
7. Gekühlt servieren.



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- Ca. 125 g Mehl (Type 550)
- ¼ Teelöffel Natron
- 1 Teelöffel Backpulver
- Ca. 65 g Zucker
- 2 Bananen, zerdrückt
- 60 ml Pflanzenöl
- 1 Ei, verquirlt
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 90 g Walnüsse, zerkleinert
- ¼ Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Erdnussbutter, erweicht
- 2 Esslöffel saure Sahne

Mango-Brot



ZUBEREITUNG:

1. Eine Laibform mit Backpapier auslegen.
2. In einer Schüssel geschmolzene Butter, Ei, Zucker, Vanille und Mangos verquirlen.
3. Mehl, Backpulver, Muskatnuss und gemahlene Zimt hinein sieben und verrühren, ohne zu viel zu vermengen.
4. Den Teig in die Form gießen und in den Frittierkorb stellen.
5. 18-20 Minuten backen Minuten bei ca. 165°C backen.
6. Vor dem Aufschneiden abkühlen lassen.
7. Servieren.



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- Ca. 110 g Butter, geschmolzen
- 1 Ei, leicht verquirlt
- Ca. 90 g brauner Zucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 3 reife Mangos, püriert
- Ca. 185 g Mehl (Type 550)
- 1 Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel geriebene Muskatnuss
- ½ Teelöffel gemahlener Zimt

Kürbis-Sultaninen-Brot



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- Ca. 115 g Kürbis, geschält und geraspelt
- Ca. 125 g Mehl (Type 550)
- 1 Teelöffel gemahlene Muskatnuss
- ½ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel Backpulver
- 2 Eier
- Ca. 100 g Zucker
- 60 ml Milch
- 2 Esslöffel Butter, geschmolzen
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 Esslöffel Sultaninen, eingeweicht
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Esslöffel Rapsöl

ZUBEREITUNG:

1. Die Heiblutfritteuse auf ca. 175°C vorheizen.
2. In einer Schüssel die Eier aufschlagen und Krbis, Zucker, Milch, Rapsöl, Sultaninen und Vanille hinzufügen.
3. In einer anderen Schüssel das Mehl sieben und Muskatnuss, Salz, Butter und Backpulver untermischen.
4. Die beiden Mischungen vermengen und rühren, bis ein dickflüssiger Kuchenteig entsteht.
5. Den Teig in eine gefettete Auflaufform geben und in die Fritteuse stellen.
6. 25 Minuten backen, bis ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sauber und trocken herauskommt.
7. Auf einem Gitterrost vollständig abkühlen lassen.
8. Mit Honig beträufeln und servieren.

Erdbeer-Brot



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 110 g gefrorene Erdbeeren im Saft, vollständig aufgetaut (nicht abtropfen lassen)
- Ca. 125 g Mehl (Type 550)
- Ca. 100 g Zucker
- 1 Teelöffel Zimt
- ½ Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Salz
- 1 Ei, verquirlt
- 80 ml Öl
- Kochspray

ZUBEREITUNG:

1. Große Beeren in kleinere Stücke schneiden, die nicht größer als 1,5 cm sind.
2. Die Fritteuse auf ca. 165°C vorheizen. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Zimt, Soda und Salz mischen.
3. In einer kleinen Schüssel das Ei, das Öl und die Erdbeeren verrühren. Zu den trockenen Zutaten geben und vorsichtig verrühren.
4. Eine ca. 15 x 15 cm Backform mit Kochspray einsprühen.
5. Den Teig in die vorbereitete Form gießen und bei ca. 165°C 28 Minuten backen.
6. Wenn das Brot fertig ist, 10 Minuten abkühlen lassen, bevor es aus der Form genommen wird.

Einfache Brötchen



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

5 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Backpulver und Salz verrühren.
2. Milch und Öl behutsam unterrühren.
3. 1 Esslöffel Wasser einrühren. Bei Bedarf jeweils 1 Esslöffel Wasser hinzufügen, bis ein fester Teig entsteht. Der Teig sollte nicht klebrig sein, also nur so viel wie nötig verwenden.
4. Den Teig in 4 Portionen teilen und zu Kugeln formen.
5. Mit einem Handtuch abdecken und 10 Minuten lang ruhen lassen.
6. Luftfritteuse auf ca. 200°C vorheizen.
7. In ca. 7,5 cm Kreise klopfen. So entsteht ein dickeres Brot, das man pur oder mit etwas Zimt oder Honigbutter essen kann. Sie können alle 4 auf einmal backen.
8. Besprühen Sie beide Seiten der Teigstücke mit Öl oder Kochspray.
9. Die 4 Kreise oder 2 der Teigrechtecke in den Frittierkorb legen und bei ca. 200°C 3 Minuten lang garen.
10. Die Oberseiten einsprühen, wenden, die andere Seite einsprühen und weitere 2 Minuten garen. Falls erforderlich, den Vorgang wiederholen, um das restliche Brot zu garen.
11. Heiß servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 125 g Mehl (Type 550)
- 2 Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Salz
- 60 ml lauwarme Milch
- 1 Teelöffel Öl
- 2-3 Esslöffel Wasser
- Öl zum Besprühen oder Kochspray

Hefebrötchen



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

1 Std



Portionen:

10-15

ZUBEREITUNG:

1. Die Butter in einer mikrowellengeeigneten Schüssel 30 Sekunden lang in der Mikrowelle schmelzen.
2. 2 Esslöffel der Butter in eine große Schüssel geben.
3. Zucker, heißes Wasser und Hefe hinzufügen. Mischen, bis die Hefe aufgelöst ist.
4. Mit einem Gummispatel Ei, Salz und ca. 280 g Mehl einrühren. Der Teig wird sehr klebrig sein.
5. Schüssel mit Plastikfolie abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
6. Das restliche Mehl auf den Teig streuen und auf eine leicht bemehlte Fläche geben. 2 Minuten kneten, dann in sechzehn gleichmäßige Stücke schneiden.
7. Die Heißluftfritteuse auf ca. 175°C vorheizen.
8. Eine runde ca. 15 cm Backform mit Kochspray einsprühen.
9. Jedes Brötchen mit Mehl bestreuen und in die Form legen.
10. Mit der restlichen geschmolzenen Butter bepinseln.
11. Die Backform in den Korb der Fritteuse stellen und 10 Minuten lang backen, bis die Brötchen fluffig und oben goldbraun sind.
12. Warm servieren.

ZUTATEN:

- 4 Esslöffel gesalzene Butter
- Ca. 50 g Kristallzucker
- Ca. 240 ml heißes Wasser
- 1 Esslöffel schnell aufgehende Hefe
- 1 großes Ei
- 1 Teelöffel Salz
- Ca. 310 g Mehl (Type 550), aufgeteilt
- Kochspray

BROWNIES & MUFFINS



Einfache Brownies



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- Ca. 60 g Mehl (Type 405)
- Ca. 200 g Kristallzucker
- Ca. 20 g Kakaopulver
- ½ Teelöffel Backpulver
- 6 Esslöffel gesalzene Butter, geschmolzen
- 1 großes Ei
- Ca. 85 g Schokoladenstücke

1. Die Heißluftfritteuse auf ca. 175°C vorheizen.
2. Zwei runde ca. 15 cm Kuchenformen großzügig einfetten.
3. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Kakaopulver und Backpulver vermischen.
4. Butter, Ei und Schokoladenstückchen zu den trockenen Zutaten geben. Umrühren, bis alles gut vermischt ist.
5. Den Teig in die vorbereiteten Kuchenformen verteilen.
6. In den Korb der Fritteuse legen und 20 Minuten backen, bis ein Zahnstocher in der Mitte sauber herauskommt.
7. Vor dem Servieren 5 Minuten abkühlen lassen.

Vanille-Schokoladen-Brownies



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 170 g dunkle Schokolade
- Ca. 170 g Butter
- Ca. 150 g Kristallzucker
- 3 Eier
- 2 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 95 g Mehl (Type 405)
- Ca. 20 g Kakaopulver
- Ca. 120 g Walnüsse, zerkleinert
- Ca. 170 g weiße Schokoladenstückchen

1. Heizen Sie die Fritteuse auf ca. 170°C vor.
2. Legen Sie eine Backform mit Backpapier aus.
3. Die Zartbitterschokolade und die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren schmelzen, bis eine glatte Masse entsteht; etwas abkühlen lassen.
4. In einer Schüssel Eier, Zucker und Vanille verquirlen.
5. Mehl und Kakaopulver unterrühren.
6. Die weißen Schokoladenstückchen und die geschmolzene Zartbitterschokolade unterrühren.
7. Die Walnüsse darüber streuen.
8. Den Teig in der Auflaufform verteilen und in der Fritteuse 20-25 Minuten backen.
9. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen und dann in Scheiben schneiden.
10. Servieren.

Bananen-Schoko-Brownies



ZUBEREITUNG:

1. Die Heißluftfritteuse auf ca. 160°C vorheizen.
2. Die Backform der Fritteuse mit Kochspray einsprühen.
3. Alle Zutaten in den Mixer geben und pürieren, bis sie glatt sind.
4. Den Teig in die vorbereitete Form geben und in den Korb der Fritteuse legen.
5. Brownies 15 Minuten lang backen.
6. Servieren und genießen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 225 g Bananen, überreif
- 1 Messlöffel Proteinpulver (nach Wahl)
- 2 Esslöffel ungesüßtes Kakaopulver
- Ca. 120 g Mandelbutter, geschmolzen

Einfacher Protein-Brownie



ZUBEREITUNG:

1. Backpulver, Proteinpulver und Kakaopulver in eine Tasse geben und gut vermischen.
2. Geben Sie die Milch dazu und rühren gut um.
3. Die Tasse in die Heißluftfritteuse stellen und bei ca. 200°C 10 Minuten lang backen.
4. Servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 1 Messlöffel Schokoladenproteinpulver
- 1 Esslöffel Kakaopulver
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- 60 ml ungesüßte Mandelmilch

Notizen:

Bananen-Nuss-Muffins



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
10-12

ZUTATEN:

- Ca. 185 g (Type 405)
- Ca. 100 g Kristallzucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- Ca. 110 g gesalzene Butter, geschmolzen
- 1 großes Ei
- 2 mittelgroße Bananen, geschält und püriert
- Ca. 60 g gehackte Pekannüsse

1. Die Heißluftfritteuse auf ca. 150°C vorheizen.
2. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker und Backpulver miteinander verquirlen.
3. Butter, Ei und Bananen zu der trockenen Mischung geben. Umrühren, bis alles gut vermischt ist. Der Teig wird dickflüssig sein.
4. Vorsichtig die Pekannüsse unterheben.
5. Den Teig gleichmäßig auf zwölf Muffinförmchen aus Silikon oder Aluminium verteilen und die Förmchen etwa zur Hälfte füllen.
6. Die Förmchen in den Korb der Heißluftfritteuse stellen, dabei nach Bedarf portionsweise arbeiten.
7. 15 Minuten backen, bis die Ränder der Muffins braun sind und ein Zahnstocher in der Mitte sauber herauskommt.
8. Vor dem Servieren 5 Minuten abkühlen lassen.

Bananen-Haselnuss-Muffins



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 55 g Butter, geschmolzen
- Ca. 80 g Honig
- 1 Ei, leicht verquirlt
- 2 reife Bananen, püriert
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 125 g Mehl (Type 405)
- ½ Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel gemahlener Zimt
- Ca. 30 g Haselnüsse, zerkleinert
- Ca. 40 g dunkle Schokoladenstückchen

1. Besprühen Sie ein Muffinblech, das in Ihre Fritteuse passt, mit Kochspray.
2. In einer Schüssel Butter, Honig, Ei, Bananen und Vanille verquirlen, bis alles gut vermischt ist.
3. Mehl, Backpulver und Zimt hinein sieben, ohne zu viel zu vermischen.
4. Die Haselnüsse und die Schokoladenstückchen unterrühren.
5. Den Teig in die Muffinförmchen füllen und in die Fritteuse geben.
6. 20 Minuten bei ca. 175°C backen und nach 15 Minuten kontrollieren.
7. Gekühlt servieren.

Blaubeer-Muffins



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 185 g Mehl (Type 405)
- ½ Teelöffel Salz
- Ca. 100 g Zucker
- 60 ml Pflanzenöl
- 2 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 150 g frische Heidelbeeren
- 2 Eier
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Zitrone, geschält
- Ca. 60 g saure Sahne

ZUBEREITUNG:

1. Die Fritteuse auf ca. 170°C vorheizen.
2. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Salz, Zitronenschale und Backpulver vermischen.
3. In einer anderen Schüssel das Pflanzenöl, die saure Sahne, den Vanilleextrakt und die Eier mit dem Schneebesen verrühren, bis sie vollständig eingearbeitet sind.
4. Die feuchten und trockenen Zutaten vermischen und die Blaubeeren vorsichtig unterheben.
5. Die Mischung auf ein gefettetes 6-Loch-Muffinblech oder 4 Muffinförmchen verteilen und in der Heißluftfritteuse 10-12 Minuten backen, bis sie fest und goldgelb sind.
6. Ausgekühlt servieren.

Mexikanische Muffins



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 225 g Rinderhackfleisch
- 1 Teelöffel Taco-Gewürze
- Ca. 55 g mexikanischer Mischkäse (oder Cheddar), zerkleinert
- 1 Teelöffel Keto-Tomatensauce
- Kochspray

ZUBEREITUNG:

1. Die Heißluftfritteuse auf ca. 190°C vorheizen.
2. In der Zwischenzeit in der Rührschüssel Rinderhackfleisch und Taco-Gewürze vermischen.
3. Die Muffinförmchen mit Kochspray besprühen.
4. Nun die Hackfleischmischung in die Muffinformen geben und mit Käse und Tomatensauce belegen.
5. Die Muffinförmchen in die vorgeheizte Fritteuse geben und 15 Minuten lang backen.
6. Servieren.

Zucchini-Muffins



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 185 g Mehl (Type 405)
- 1 Teelöffel Zimt
- 3 Eier
- 2 Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Zucker
- 240 ml Milch
- 2 Esslöffel Butter, geschmolzen
- 1 Esslöffel Joghurt
- 1 Zucchini, geraspelt
- Eine Prise Salz
- 2 Esslöffel Frischkäse

ZUBEREITUNG:

1. Die Heißluftfritteuse auf ca. 175°C vorheizen.
2. In einer Schüssel die Eier mit Zucker, Salz, Zimt, Frischkäse, Mehl und Backpulver verquirlen.
3. In einer anderen Schüssel die restlichen Zutaten, außer den Zucchini, vermischen.
4. Die trockene und die flüssige Mischung vorsichtig miteinander vermischen. Die Zucchini unterrühren.
5. Fetten Sie 4 Muffinformen mit Öl ein und füllen Sie den Teig in die Förmchen.
6. Die Förmchen in die Fritteuse stellen und 18-20 Minuten goldgelb backen.
7. Servieren.

Kiwi-Muffins mit Pekannüssen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 125 g Mehl (Type 405)
- 1 Kiwi, püriert
- Ca. 30 g Puderzucker
- 1 Esslöffel Milch
- 1 Esslöffel Pekannüsse, zerkleinert
- ½ Teelöffel Backpulver
- Ca. 25 g Haferflocken
- Ca. 55 g Butter, Raumtemperatur

ZUBEREITUNG:

1. Die Heißluftfritteuse auf ca. 175°C vorheizen.
2. Zucker, Pekannüsse, Kiwi und Butter in eine Schüssel geben und gut vermischen.
3. In einer anderen Schüssel Mehl, Backpulver und Haferflocken vermischen und gut durchrühren.
4. Die beiden Mischungen miteinander vermengen und die Milch unterrühren.
5. Den Teig in eine gefettete Muffinform geben, die in die Fritteuse passt, und 15 Minuten lang backen.
6. Auf ein Drahtgitter stürzen und einige Minuten abkühlen lassen, bevor die Muffins aus der Form genommen werden.
7. Servieren.

Maisbrot-Muffins mit Honigbutter



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

20 Min



Portionen:

4-6

ZUBEREITUNG:

1. Buttermilch, Butter, Eier, Honig und scharfe Soße in einer Rührschüssel vermischen. Gut umrühren, um sie zu kombinieren.
2. Mehl, Maismehl, Backpulver, Natriumbikarbonat und Salz in die Schüssel sieben.
3. Die trockenen Zutaten vorsichtig unter die feuchten heben, bis keine trockenen Streifen mehr vorhanden sind.
4. Ein Muffinblech mit sechs Löchern (oder sechs Puddingförmchen) mit Backtrennmittel bestreichen oder mit Butter einfetten. In den Korb der Heißluftfritteuse stellen.
5. Den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen und 15 Minuten bei 180°C backen.
6. Die Muffins direkt in den Frittierkorb stürzen und 3-5 Minuten backen, damit die Böden braun werden.
7. Die weiche Butter, den Honig, das Salz und die scharfe Sauce in einer kleinen Schüssel verrühren und zu den warmen Muffins servieren.

ZUTATEN:

- 350 ml Buttermilch
- 85 g Butter, geschmolzen
- 2 Eier
- 50 g Honig
- 2 TL scharfe Sauce, z. B. Sriracha (optional)
- 200 g Mehl (Type 405)
- 100 g feines Maismehl
- ½ EL Backpulver
- ½ TL Natron
- ½ TL Salz

Für die Honigbutter:

- 4 EL ungesalzene, weiche Butter
- 2 EL Honig
- große Prise Meersalzflakes
- 1 TL scharfe Sauce oder mehr nach Geschmack

Zimt-Apfel-Muffins



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

25 Min



Portionen:

4-6

ZUBEREITUNG:

1. Öl, Eier, Apfelmus und Zucker in einer Rührschüssel vermischen. Mehl, Backpulver, Zimt, Salz und Muskatnuss hinein sieben.
2. Die trockenen und feuchten Zutaten mit einem Löffel unterheben, bis keine trockenen Mehreste mehr vorhanden sind.
3. Auf sechs Muffinförmchen verteilen und 20 bis 25 Minuten bei 170°C oder bis sie den Zahnstochertest bestehen, im Ofen backen.
4. Servieren.

ZUTATEN:

- 80 ml Kokosnussöl, geschmolzen und abgekühlt
- 2 Eier
- 200 g Apfelmus
- 150 g brauner Zucker
- 200 g Mehl (Type 405)
- 1½ TL Backpulver
- 3 TL Zimt
- ¼ TL Salz
- Prise frisch gemahlene Muskatnuss

KEKSE & CRACKER



Apfel-Pekannuss-Blondies



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

40 Min



Portionen:

16

ZUBEREITUNG:

1. Apfel, Zucker, Butter, Zimt und Salz in eine kleine Schüssel geben. 10 Minuten bei 180°C in der Fritteuse backen, dabei nach der Hälfte der Zeit umrühren. Die Äpfel sollten weich, aber nicht matschig sein. Zum Abkühlen beiseite stellen.
2. Zucker und Butter hell und cremig schlagen.
3. Das Ei und die Vanille dazugeben und unterrühren.
4. Mehl, Backpulver, Natron und Salz zugeben und zu einem weichen Keksteig verrühren. Die gehackten Pekannüsse unterheben.
5. Drei Viertel des Teigs in eine gefettete und ausgekleidete quadratische 20-cm-Form geben.
6. Die Apfelmischung darüber streuen und den restlichen Teig darauf verteilen.
7. Mit den Pekannüssen, dem Zucker und den Karamellstückchen bestreuen und bei 180°C 20 Minuten lang backen, dann die Hitze auf 160°C reduzieren und weitere 10 Minuten backen.
8. Die Form aus dem Frittierkorb nehmen und die Blondies vollständig abkühlen lassen, bevor sie in Scheiben geschnitten werden.

ZUTATEN:

Für die Äpfel:

- 180 g geschälte und gewürfelte Äpfel (2 Äpfel)
- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL ungesalzene Butter, gewürfelt
- 2 TL Zimt
- Prise Salz

Für die Blondies:

- 200 g brauner Zucker
- 115 g ungesalzene Butter, weich gemacht, oder Margarine
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 180 g Mehl (Type 405)
- ½ Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Natron
- ¼ Teelöffel Salz
- 50g Pekannüsse, gehackt

Für das Topping:

- 30 g Pekannüsse, gehackt
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 2 Esslöffel Karamellbonbons, fein gehackt

Weiche Buttermilchkekse



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- Ca. 125 g Mehl (Type 405)
- ¾ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel Backpulver
- 4 Esslöffel Butter, gewürfelt
- 1 Teelöffel Zucker
- Ca. 180 ml Buttermilch

ZUBEREITUNG:

1. Die Fritteuse auf ca. 180°C vorheizen.
2. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel verrühren, bis alles gut vermischt ist.
3. Die Butter hinzugeben und in die Mehlmischung einreiben, bis sie krümelig ist.
4. Die Buttermilch unterrühren, bis ein Teig entsteht.
5. Eine flache und trockene Oberfläche mit Mehl bestreuen und den Teig etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen.
6. Mit einer kleinen Ausstechform 10 Kreise ausstechen.
7. Die Kekse auf ein gefettetes Backblech legen.
8. Nacheinander 16-18 Minuten in der Heißluftfritteuse backen.
9. Vor dem Servieren ein paar Minuten abkühlen lassen.

Kirsche-Mandel-Kekse



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 250 g Mehl (Type 405) + etwas mehr
- Ca. 65 g Zucker
- 2 Teelöffel Backpulver
- Ca. 50 g gehackte Mandeln
- Ca. 120 g getrocknete Kirschen, zerkleinert
- Ca. 55 g kalte Butter, in Würfel geschnitten
- 120 ml Milch
- 1 Ei

ZUBEREITUNG:

1. Heizen Sie die Fritteuse auf ca. 200°C vor.
2. Legen Sie den Frittierkorb mit Backpapier aus.
3. Mehl, Zucker, Backpulver, gehackte Mandeln und getrocknete Kirschen in einer Schüssel mischen.
4. Die Butter mit den Händen in die trockenen Zutaten reiben, so dass eine sandige, krümelige Textur entsteht.
5. Das Ei und die Milch verquirlen.
6. Zu den trockenen Zutaten gießen und verrühren.
7. Ein Arbeitsbrett mit Mehl bestreuen, den Teig auf das Brett legen und ein paar Mal durchkneten.
8. Zu einem Rechteck formen und in 9 Quadrate schneiden.
9. Die Vierecke in den Frittierkorb legen und 12-14 Minuten bei ca. 200°C backen.
10. Servieren.

Erdnussbutter-Kekse



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel gesalzene Butter, geschmolzen
- 2 Esslöffel naturbelassene Erdnussbutter ohne Zuckerzusatz
- Ca. 65 g körniges braunes Erythritol
- 1 großes Ei
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 95 g blanchiertes, fein gemahltes Mandelmehl
- ½ Teelöffel Backpulver

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel Butter, Erdnussbutter, Erythrit, Ei und Vanille miteinander verquirlen. Mehl und Backpulver hinzugeben und verrühren, bis alles gut vermischt ist.
2. Den Teig in neun gleich große Stücke teilen und jedes Stück zu einer Kugel rollen, etwa 2 Esslöffel.
3. Drei Stücke Backpapier so zuschneiden, dass sie in den Korb der Heißluftfritteuse passen, und jeweils drei Kekse auf ein ungefettetes Stück legen.
4. Ein Stück Backpapier mit den Keksen in den Korb der Fritteuse legen.
5. Die Temperatur auf ca. 150°C und den Timer auf 9 Minuten einstellen. Die Ränder der Kekse sind gebräunt, wenn sie fertig sind.
6. Den Vorgang mit den restlichen Keksen wiederholen.
7. Warm servieren

Schnelle Erdnussbutter-Kekse



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 4 Esslöffel Erdnussbutter
- 4 Teelöffel Erythritol
- 1 Ei, verquirlt
- ¼ Teelöffel Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

1. In der Rührschüssel Erdnussbutter, Erythrit, Ei und Vanilleextrakt vermengen.
2. Die Mischung mit Hilfe einer Gabel verrühren.
3. Nun den Teig zu Keksen formen.
4. Die Heißluftfritteuse auf ca. 180°C vorheizen.
5. Die Kekse in die Fritteuse legen und 5 Minuten lang backen.

Notizen:

Lava-Kekse



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Heizen Sie die Fritteuse auf ca. 175°C vor.
2. Drei ca. 10 cm Förmchen mit Kochspray einsprühen.
3. In einer mittelgroßen Schüssel Eier, Vanille und Salz verquirlen, bis sie gut vermischt sind.
4. In einer großen mikrowellensicheren Schüssel die Butter und die Schokoladenstückchen in 20-Sekunden-Intervallen in der Mikrowelle erhitzen, dabei nach jedem Intervall umrühren, bis die Masse vollständig geschmolzen, glatt und gießfähig ist.
5. Die Schokolade verquirlen und langsam die Eiermischung hinzufügen. So lange rühren, bis alles gut vermischt ist.
6. Mehl in die Schüssel streuen und mit dem Schneebesen unter die Schokoladenmasse rühren. Die Masse sollte leicht gießbar sein.
7. Den Teig gleichmäßig auf die vorbereiteten Auflaufformen verteilen. In den Korb der Fritteuse legen und 5 Minuten backen, bis die Ränder und die Oberseite fest sind.
8. 5 Minuten abkühlen lassen und mit einem Buttermesser die Ränder von den Förmchen lösen.
9. Zum Servieren einen kleinen Dessertteller mit der Oberseite nach unten auf jede Auflaufform stellen. Auflaufform und Teller schnell umdrehen, damit der Lavakuchen auf den Teller fällt.
10. 5 Minuten abkühlen lassen.
11. Servieren.

ZUTATEN:

- 2 große Eier
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- ¼ Teelöffel Salz
- 3 Esslöffel ungesalzene Butter
- Ca. 130 g Milkschokoladenstückchen
- Ca. 30 g Mehl (Type 405)
- Kochspray

Pekannuss-Schneeball-Kekse



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
10-12

ZUTATEN:

- Ca. 120 g gehackte Pekannüsse
- Ca. 110 g gesalzene Butter, geschmolzen
- Ca. 65 g Kokosnussmehl
- Ca. 145 g Erythrit, aufgeteilt
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

1. In einer Küchenmaschine Pekannüsse, Butter, Mehl, ca. 95 g Erythrit und Vanille 1 Minute lang mixen, bis ein Teig entsteht.
2. Den Teig zu zwölf einzelnen Kekskugeln formen, etwa 1 Esslöffel pro Kugel.
3. Drei Stücke Backpapier so zuschneiden, dass sie in den Korb der Heißluftfritteuse passen. Jeweils vier Kekse auf ein ungefettetes Backpapier legen und ein Stück Backpapier mit den Keksen in den Fritteusenkorb legen.
4. Die Temperatur in der Fritteuse auf ca. 160°C und den Timer auf 8 Minuten einstellen.
5. Den Vorgang mit den restlichen Stapeln wiederholen.
6. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Kekse 5 Minuten lang auf einem großen Servierteller abkühlen lassen, bis sie sich gut handhaben lassen.
7. Die noch warmen Kekse mit dem restlichen Erythrit bestreuen.
8. Servieren.

Braune Zuckerplätzchen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- 4 Esslöffel gesalzene Butter, geschmolzen
- Ca. 65 g körniges braunes Erythritol
- 1 großes Ei
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 95 g blanchiertes, fein gemahltes Mandelmehl
- ½ Teelöffel Backpulver

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel Butter, Erythrit, Ei und Vanille verquirlen.
2. Mehl und Backpulver hinzugeben und verrühren, bis alles gut vermischt ist.
3. Den Teig in neun Stücke teilen und zu Kugeln rollen, etwa 2 Esslöffel pro Stück.
4. Drei Stücke Backpapier so zuschneiden, dass sie in den Korb der Heißluftfritteuse passen, und auf jedes ungefettete Stück drei Kekse legen.
5. Die Temperatur auf ca. 150°C einstellen und den Timer auf 9 Minuten einstellen.
6. Die Ränder der Kekse sind gebräunt, wenn sie fertig sind.
7. Den Vorgang mit den restlichen Keksen wiederholen.
8. Warm servieren.

Einfache Schokoladenkekse



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- Ca. 190 g ungesalzene Butter, erweicht
- Ca. 200 g Zucker
- Ca. 65 g brauner Zucker
- 2 große Eier
- 1 Teelöffel Vanille
- Ca. 240 g Mehl (Type 405)
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel Backpulver
- Ca. 340 g Schokoladenchips

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel die Butter, den Zucker und den braunen Zucker vermischen. Schlagen Sie die Butter mit dem Zucker, bis sie glatt und cremig ist.
2. Eier, Vanille, Salz, Backpulver und die Hälfte des Mehls hinzugeben. Mischen, bis sich die trockenen Zutaten mit der Buttermasse verbunden haben.
3. Die restliche Hälfte des Mehls hinzugeben und auf mittlerer Stufe mischen, bis der Keksteig dick und cremig ist. Sobald sich der Teig vermengt hat, die Schokoladenstückchen und die optionalen Nüsse unterrühren, bis sie gleichmäßig im Teig verteilt sind.
4. Mit einem kleinen Löffel den Teig zu Kugeln formen. Legen Sie die Teigkugeln auf Backpapier in den Korb der Fritteuse. Lassen Sie zwischen den einzelnen Keksen etwa einen Zentimeter Platz.
5. Bei ca. 150°C für 7-8 Minuten frittieren. Wenn die Kekse goldbraun sind, lassen Sie sie noch 1 bis 2 Minuten im Frittierkorb ruhen, bevor Sie sie auf ein Abkühlgitter legen.

Lebkuchen-Plätzchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- Ca. 75 g Butter geschmolzen
- 1 Ei
- Ca. 150 g brauner Zucker
- Ca. 140g Melasse
- ¼ Teelöffel gemahlene Nelken
- 1 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 1 Teelöffel Zimt
- Ca. 360 g Mehl (Type 405) plus zusätzlich 60 g, die jeweils 1 Esslöffel zugegeben wird, wenn der Teig zu klebrig ist

ZUBEREITUNG:

1. Butter schmelzen, dann mit Zucker, Melasse und Ei verrühren. Zimt, Ingwer und Nelken untermischen.
2. Mehl unterrühren. Wenn der Teig zu klebrig ist, jeweils 1 Esslöffel Mehl hinzugeben, bis er nicht mehr klebrig ist.
3. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 10 Minuten in den Gefrierschrank legen.
4. Den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen und mit Ausstechern ausstechen.
5. Die Kekse 8-9 Minuten in der Heißluftfritteuse oder 12-14 Minuten im Backofen bei 176 °C backen.
6. Servieren.

M&M-Kekse



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- Ca. 100 g brauner Zucker
- Ca. 55 g Butter, erweicht
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Vanille
- Ca. 120 g Mehl (Type 405)
- 1/4 Teelöffel Backnatron
- 1/4 Teelöffel Salz
- Ca. 65 g Mini M&Ms

1. Butter und Zucker in einer mittelgroßen Schüssel vermischen. Mit einem Mixer verrühren, bis sie sich verbinden.
2. Das Ei und die Vanille hinzugeben und so lange rühren, bis der Teig glatt und cremig ist.
3. In einer anderen Schüssel Mehl, Backpulver und Salz vermischen und unterrühren. Zum Teig geben und verrühren, bis alles gut vermischt ist. Wenn Sie ein Handrührgerät verwenden, fügen Sie das Mehl nicht auf einmal hinzu, da es sonst zu einem Durcheinander kommt. Fügen Sie es in 2-3 Schritten hinzu.
4. Die Mini-M&Ms unterheben.
5. Die Heißluftfritteuse 3 Minuten lang auf ca. 175°C vorheizen.
6. Den Teig mit einem Keksportionierer oder zwei Löffeln zu Kugeln formen. Sobald die Heißluftfritteuse vorgeheizt ist, Backpapier in den Korb legen. Dann die Teigkugeln mit etwas Abstand zueinander hineinlegen. Drücken Sie leicht auf die Teigkugeln, um sie vor dem backen zu glätten.
7. Bei ca. 175°C 5 Minuten lang backen. Die Fritteuse für weitere 1-2 Minuten geschlossen lassen, dann die Kekse herausnehmen und eine weitere Ladung backen.

Schoko-Chip- und Pistazien-Kekse



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- 50 g Butter, geschmolzen
- 1 Esslöffel Milch
- 100 g Mehl (Type 405)
- 50 g Kristallzucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- ½ Teelöffel Backnatron
- 50 g milchfreie Schokoladenstückchen
- 25 g Pistazien, zerstoßen

1. Die Fritteuse 2 Minuten lang auf 140°C vorheizen.
2. In einer großen Schüssel alle Zutaten bis auf die Schokoladenstückchen und die Nüsse vermischen. Alles zu einem Teig verarbeiten. Nun die Schokostückchen hinzufügen und in den Teig einarbeiten.
3. Jeweils 1 Esslöffel abnehmen und in eine Keksform geben. In das mit Backpapier ausgelegte Körbchen geben und mit einigen zerstoßenen Pistazien bestreuen. Ein wenig andrücken. Den Vorgang mit der restlichen Mischung wiederholen, aber nicht zu voll machen, da sich die Kekse sonst ausdehnen.
4. Die Kekse 10 Minuten lang backen, bis sie außen knusprig sind. Den Vorgang mit der restlichen Keksmischung wiederholen. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Weißer Schokoladen-Macadamia-Kekse



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
6-8

ZUBEREITUNG:

1. In einer Rührschüssel Mehl, Backpulver, Speisestärke und Salz verquirlen und beiseite stellen.
2. Mit einem Standmixer oder Handrührgerät Butter, Kristallzucker und braunen Zucker cremig rühren, bis sie leicht und schaumig sind. Dann das Ei und den Vanilleextrakt hinzugeben und weiterrühren, bis die Masse leicht und schaumig ist.
3. Langsam die Mehlmischung zugeben und verrühren, bis alles gut vermischt ist.
4. Nun die Schokoladenstückchen und die Macadamianüsse unterrühren. Den Teig abdecken und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Heizen Sie den Backofen auf 160°C vor.
6. Legen Sie einen Korb in die Fritteuse und geben Sie den Teig mit einem Löffel (ca. 1½ Esslöffel) auf das Backpapier, wobei Sie einen Abstand von 5 cm lassen.
7. Frittieren, bis sie an den Rändern leicht gebräunt sind, ca. 5-8 Minuten.
8. Nehmen Sie die Kekse dann aus der Fritteuse, lassen Sie sie aber noch ein paar Minuten im Korb und legen Sie sie dann auf ein Abkühlgitter.
9. Servieren.

ZUTATEN:

- 155 g Mehl (Type 405)
- ½ Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Speisestärke
- ¼ Teelöffel Salz
- 115 g ungesalzene Butter
- 50 g Kristallzucker
- 110 g brauner Zucker
- 1 großes Ei
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 90 g weiße Schokoladenstücke
- 65 g Macadamianüsse

Haferflocken-Kekse



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

6-8

ZUBEREITUNG:

1. Die Haferflocken in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben und etwa 5-6 Sekunden lang verarbeiten, um sie zu zerkleinern. Nicht zu stark verarbeiten. Es sollen einige mehligte Stücke mit einigen ganzen Haferflocken übrig bleiben.
2. Die gemahlene Haferflocken und alle übrigen Zutaten, einschließlich der optionalen Zutaten, in eine mittelgroße Schüssel geben. Gut mischen.
3. Legen Sie Ihren Frittierkorb mit Backpapier aus. Teilen Sie dann den Teig in 7 Portionen für kleine Kekse oder 3-4 Portionen für große Kekse. Jede Portion zu einer Kugel rollen und mit der Hand flachdrücken und formen. Dann in den Korb legen.
4. Die Haferflockenplätzchen bei 165°C 4-6 Minuten lang backen, bis sie leicht golden sind. Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und lassen Sie ihn mindestens 10 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn anfassen.

HINWEIS: Die Kekse scheinen zunächst nicht ganz durchgebacken zu sein, werden aber beim Abkühlen fest, also nicht überbacken.

ZUTATEN:

- Ca. 100 g Haferflocken
- 3 Esslöffel Ahornsirup
- 2 Esslöffel ungesüßtes Apfelmus
- ¼ Teelöffel Backpulver

Optional:

- ¼ Teelöffel Zimt
- 2-3 Esslöffel Schokoladenchips, gehackte Pekannüsse oder Walnüsse, Rosinen oder getrocknete Cranberries

Kokosmakronen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
12-14

ZUTATEN:

- 2 Eiweiß
- 100 g Streuzucker
- 1 Teelöffel Speisestärke
- 200 g getrocknete Kokosraspeln
- 100 g Zartbitterschokolade, geschmolzen

ZUBEREITUNG:

1. Eiweiß und Zucker in eine große Schüssel geben und mit einem elektrischen Handrührgerät einige Minuten lang schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Masse dick ist.
2. Die Speisestärke hinzufügen und eine Minute lang unterschlagen, dann die Kokosnuss hinzufügen und alles gut verrühren.
3. Die Masse in einen Eierbecher geben und auf ein Stück Backpapier oder eine wiederverwendbare Unterlage stürzen. Die Heißluftfritteuse auf 150°C vorheizen. Sobald sie heiß ist, backen Sie die Makronen schubweise 10-12 Minuten lang, bis sie leicht golden und fest sind.
4. Auf dem Backpapier vollständig abkühlen lassen, dann den Boden der Makronen in die geschmolzene Schokolade tauchen und zum Festwerden auf das Backpapier legen.

Pistazien-Schoko-Biscotti



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
15-20

ZUTATEN:

- 30 g Pistazien
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 125 g Mehl (Type 405)
- ¼ Teelöffel Natron
- 100 g weiße Schokolade, geschmolzen zum Eintauchen

ZUBEREITUNG:

1. Etwa ein Drittel der Pistazien fein hacken. Ei und Zucker mit dem Schneebesen des Handrührgeräts schlagen, bis die Masse dick und cremig ist, dann das Mehl, das Natron und die gehackten und ganzen Pistazien unterheben. Der Teig wird weich sein.
2. Auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer 20 cm langen, flachen Wurst von etwa 1,5 cm Dicke und 6 cm Breite formen.
3. Die Heißluftfritteuse auf 160°C aufheizen. Den Teig auf einem Stück Backpapier in die Fritteuse legen und 20 Minuten lang backen, dann wenden und 10 Minuten lang backen.
4. Aus der Fritteuse nehmen und mit einem kleinen gezackten Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden, solange sie noch warm sind. Die Fritteuse erneut auf 140°C aufheizen und die Scheiben nacheinander 5-10 Minuten knusprig backen.
5. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen und dann die Hälfte der Kekse in geschmolzene Schokolade tauchen. Auf einem Backpapier aushärten lassen.

Mandel-Kekse



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
35 Min



Portionen:
15-18

ZUTATEN:

- 260 g Mandeln
- 200 g Zucker
- 2 große Eiweiß
- ½ Teelöffel Mandelextrakt

ZUBEREITUNG:

1. Schneiden Sie ein Stück Backpapier aus, das in den Korb der Fritteuse passt, und heizen Sie die Fritteuse auf 150°C vor.
2. Die Mandeln in einer Küchenmaschine zu einem feinen Brei mahlen. Den Zucker hinzufügen und weitere 15 Sekunden lang aufwirbeln. Das Eiweiß und den Mandelextrakt hinzufügen und weitere 15 Sekunden aufschlagen, bis sich ein glatter Teig um die Klinge bildet.
3. Den Teig mit einem Teelöffel in 18 gleich große Portionen formen. Die Kekse schubweise in die Fritteuse legen, so dass sie mindestens 4 cm voneinander entfernt sind.
4. 25 bis 30 Minuten frittieren, dabei nach der Hälfte der Backzeit eine Pause einlegen, um die Kekse mit einem Lffelrcken leicht flach zu drücken, bis sie goldbraun sind.
5. Servieren.

Süßkartoffel-Brownies



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- 200 g gekochte Süßkartoffel, püriert
- 50 g Mandelmehl
- 30 g Kakaopulver
- 2 Esslöffel Honig oder Ahornsirup
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- ½ Teelöffel Backpulver

ZUBEREITUNG:

1. Heizen Sie Ihre Fritteuse auf 180°C vor.
2. In einer Rührschüssel Süßkartoffelpüree, Mandelmehl, Kakaopulver, Honig, Vanilleextrakt und Backpulver vermischen. Glatt rühren.
3. Den Teig in eine kleine gefettete Backform geben und die Oberfläche glatt streichen.
4. Die Form in die Heißluftfritteuse stellen und 12-15 Minuten backen, bis der Teig fest ist.
5. Vollständig abkühlen lassen, bevor man sie in Quadrate schneidet.

Notizen:



BUNTE VIELFALT

Rhabarber-Streusel-Crumble



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
15-20

ZUBEREITUNG:

1. Den Rhabarber und den Zucker in einen kleinen Topf geben und bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten kochen, bis der Rhabarber weich ist. Den Rhabarber durch einen Sieb in einen Krug abgießen und den dabei entstehenden rosa Sirup aufbewahren. Beiseite stellen.
2. Butter, Mehl, Zucker und eine Prise Salz in einer Küchenmaschine zerkleinern, bis die Mischung wie grobe Brotkrümel aussieht und gerade anfängt zu klumpen.
3. Eine quadratische Kuchenform von 20 cm Durchmesser mit Folie auslegen und etwa zwei Drittel der Streuselmischung in den Boden drücken und mit der Rückseite eines Löffels glattstreichen.
4. Die Fritteuse auf 160°C aufheizen und den Boden 20 Minuten lang backen, bis er golden und knusprig ist.
5. Sobald der Boden gebacken ist, den vorbereiteten Rhabarber darauf verteilen und mit den restlichen Streuseln bestreuen. Wieder in die Fritteuse geben und 15 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Abkühlen lassen.
6. Nach dem Abkühlen in einer kleinen Schüssel den Puderzucker mit 1 Esslöffel des Rhabarbersirups vermischen und über die Streusel träufeln, bevor sie in Quadrate geschnitten werden.

ZUTATEN:

- 500 g Rhabarber, in 2 cm große Stücke geschnitten
- 100 g Zucker
- 200 g kalte, ungesalzene Butter, in kleine Stücke geschnitten
- 275 g Mehl (Type 550)
- 125 g brauner Weichzucker
- Prise Salz
- 3 Esslöffel Puderzucker

Süßkirschen-Scones



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- 225 g Mehl (Type 405), plus extra zum Bestäuben
- 1 Teelöffel Backpulver
- ½ Backnatron
- 25 g Streuzucker (superfein), plus extra zum Bestreuen
- Prise Salz
- 50 g getrocknete Kirschen
- 50 g ungesalzene Butter
- 125 g Buttermilch oder Naturjoghurt

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Trockenfrüchte in eine große Schüssel geben, dann die Butter hinzufügen und mit den Fingerspitzen einreiben, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind und der Teig wie Brotkrumen aussieht.
2. Die Buttermilch hinzugeben und mit einem Messer einschneiden, bis ein zerklüfteter Teig entsteht, dann den Teig mit den Händen zusammenkneten.
3. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem runden, etwa 1,5 cm dicken Teig klopfen.
4. Mit einem 6 cm langen Ausstecher Kreise ausstechen. Den restlichen Teig wieder zusammenführen und weitere Runden ausstechen, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.
5. Die Heißluftfritteuse auf 180°C aufheizen. Sobald sie heiß ist, backen Sie die Scones 10 Minuten lang, oder bis sie leicht golden sind.
6. Mit dem zusätzlichen Zucker bestreuen, sobald sie aus der Fritteuse kommen.

Brot- und Butterpudding



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 6 Scheiben Brioche
- 6 gehäufte Teelöffel Aprikosenmarmelade
- 2 Eier
- 100 ml Crème fraîche
- 200 ml Milch
- 1 Esslöffel Zucker
- Sahne, zum Servieren (optional)

ZUBEREITUNG:

1. Die Brioche-Scheiben buttern und mit der Marmelade bestreichen. Legen Sie die Brioche in eine quadratische Keramikform (20 cm) oder in eine Form, die in Ihre Fritteuse passt.
2. In einer großen Schüssel Eier, Sahne und Milch verquirlen, über die Brioche gießen und 30-60 Minuten im Kühlschrank quellen lassen.
3. Die Fritteuse auf 160°C vorheizen. Sobald sie heiß ist, den Zucker über das eingeweichte Brioche streuen und 20 bis 25 Minuten backen, bis der Pudding fest ist und das Brioche einen knusprigen Rand hat. Wenn Sie möchten, können Sie den Kuchen mit Sahne servieren, solange er noch warm ist.

Karamellisierte gebackene Bananen



ZUBEREITUNG:

1. Die Heißluftfritteuse auf 180°C vorheizen.
2. Die Bananen mit der Schale der Länge nach in zwei Hälften schneiden.
3. Braunen Zucker und Zimt in einer kleinen Schüssel mischen.
4. Die Heißluftfritteuse auslegen. Die Bananen mit der Schnittfläche nach oben in die Fritteuse legen und den Zimtzucker über die Schnittflächen jeder Hälfte streuen.
5. Bei 180°C 10 Minuten lang garen, bis die Bananen karamellisiert sind.
6. Jeweils zwei Bananenhälften mit einer Kugel Vanilleeis auf einen Servierteller geben. Zerbröseln Sie die Kekse über jeden Teller und beträufeln Sie sie mit der Karamellsauce.
7. Servieren.



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 2 Bananen
- 1 Esslöffel weicher brauner Zucker
- Eine Prise gemahlener Zimt
- 2 Kugeln Vanilleeis
- 2 Spekulatiuskekse
- 2 Esslöffel Karamell- oder Toffeesauce

Französischer Sauerkirsch-Clafoutis



ZUBEREITUNG:

1. Die Fritteuse auf ca. 190°C vorheizen.
2. Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen.
3. Eier, Eigelb, Vanilleextrakt, Zitronenschale und geschmolzene Butter cremig rühren.
4. Nach und nach die Milch hinzugeben und rühren, bis sie sprudelt.
5. Die Sauerkirschen auf einer gefetteten Auflaufform verteilen und den Teig darüber gießen.
6. In der Heißluftfritteuse 25-30 Minuten backen oder bis sich eine schöne goldene Kruste gebildet hat.
7. Die Oberfläche mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 225 g Sauerkirschen, entkernt
- Ca. 60 g Mehl (Type 405)
- ¼ Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Zucker
- 2 Eier + 2 Eigelb
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Esslöffel Zitronenschale
- 2 Esslöffel Butter, geschmolzen
- 300 ml Milch
- Puderzucker zum Bestäuben

Limetten-Makronen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- 4 große Eiweiß, Raumtemperatur
- Ca. 130 g Zucker
- 3 Esslöffel Gin
- 1-1/2 Teelöffel geriebene Limettenschale
- 1/4 Teelöffel Salz
- 1/4 Teelöffel Mandelextrakt
- 1 Packung (ca. 395 g) gesüßte Kokosraspeln
- Ca. 60 g Mehl (Type 405)
- Ca. 225 g weiße Backschokolade, geschmolzen

ZUBEREITUNG:

1. Fritteuse auf ca. 175°C vorheizen.
2. Die ersten 6 Zutaten verquirlen, bis sie sich vermischt haben.
3. In einer anderen Schüssel die Kokosnüsse mit dem Mehl vermischen und die Eiweißmischung unterrühren.
4. Esslöffelweise mit einem Abstand von 1 cm auf ein gefettetes Blech im Korb der Fritteuse geben.
5. 4-5 Minuten backen, bis sie gebräunt sind.
6. Auf einem Drahtgitter abkühlen lassen.
7. Die Unterseiten der Makronen in die geschmolzene Schokolade tauchen, so dass der Überschuss abtropft.
8. Auf Backpapier legen und bis zum Festwerden stehen lassen.
9. In einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Kürbis Shakarpara



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- Ca. 240 g Mehl Type 405)
- Ca. 130 g Zucker
- Ca. 85 g Grießmehl
- 1 Esslöffel Kürbiskuchengewürz
- 1 Teelöffel gemahlene Nelken
- 1/4 Teelöffel Backpulver
- Ca. 120 g Dosenkürbis
- 1 großes Ei, Raumtemperatur
- 1 Esslöffel Butter, geschmolzen

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel die ersten 6 Zutaten verquirlen.
2. In einer anderen Schüssel den Kürbis, das Ei und die Butter verquirlen, bis alles gut vermischt ist.
3. In die trockenen Zutaten einrühren, bis ein weicher Teig entsteht.
4. Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und etwa 12 Mal kneten, bis er glatt ist. Abdecken und 15 Minuten ruhen lassen.
5. Den Teig in 4 Portionen teilen. Jede Portion auf ca. 0,5 cm Dicke ausrollen. In ca. 1,5 cm Rauten schneiden.
6. Die Heißluftfritteuse auf ca. 190°C vorheizen.
7. Die Rauten schubweise in einer einzigen Schicht auf ein gefettetes Blech im Korb der Heißluftfritteuse legen.
8. Backen, bis die Ränder goldbraun sind, 3-4 Minuten.
9. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Klassisches Crème Brûlée



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 240 g Schlagsahne
- Ca. 180 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 5 Eigelb
- Ca. 65 g + 1 Esslöffel Zucker

ZUBEREITUNG:

1. Einen Topf auf niedrige Hitze stellen und die Milch und die Schlagsahne hinzufügen.
2. Die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark zusammen mit den Schoten in den Topf kratzen.
3. Unter regelmäßigem Rühren etwa 6-8 Minuten lang kochen, bis die Milch fast kocht.
4. Den Herd ausschalten und die Vanilleschoten herausnehmen.
5. Die Heiblutfritteuse auf ca. 150°C vorheizen.
6. Eigelb in einer Schüssel aufschlagen und 65 g Zucker einrühren, aber nicht zu sprudelnd.
7. Langsam die Eigelbmischung einfließen lassen und verrühren, bis alles gut vermischt ist.
8. 4 Förmchen mit der Puddingmischung füllen.
9. Die Förmchen in eine Backform stellen und mit kochendem Wasser bergieen, bis die Förmchen bis zur Hälfte gefllt sind.
10. 25-30 Minuten in der Fritteuse backen.
11. Die Förmchen herausnehmen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann 1 Stunde lang in den Kühlschrank stellen.
12. Den restlichen Zucker über die Crème brlee streuen und die Oberfläche mit einem Brenner karamellisieren.
13. Servieren und genießen.

Kokosnuss-Beeren-Creme



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 340 g Brombeeren
- Ca. 170 g Himbeeren
- Ca. 340 g Heidelbeeren
- Ca. 85 g Puderzucker
- Ca. 55 g Kokosnusscreme

ZUBEREITUNG:

1. In einer Schüssel alle Zutaten vermischen und gut verquirlen.
2. In 6 Auflaufformen verteilen, in die Fritteuse geben und bei ca. 160°C 30 Minuten lang backen.
3. Auskühlen lassen und servieren.

Tropische Ananaskrapfen



ZUBEREITUNG:

1. Die Fritteuse auf ca. 175°C vorheizen.
2. In einer Schüssel Sesam, Mehl, Backpulver, Eier, Zucker und 240 ml Wasser vermischen.
3. Die Ananasscheiben in die Mehlmischung tauchen und in den gefetteten Frittierkorb legen.
4. 14-16 Minuten backen, dabei einmal wenden, bis sie goldbraun sind.
5. Servieren und genießen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 185 g Mehl (Type 405)
- 1 Ananas, in Ringe geschnitten
- 3 Esslöffel Sesamkörner
- 2 Eier, verquirlt
- 1 Teelöffel Backpulver
- ½ Esslöffel Zucker

Limetten-Riegel



ZUBEREITUNG:

1. In einer mittelgroßen Schüssel ca. 95 g Mehl, ca. 45 g Erythrit und Butter vermischen.
2. Die Mischung in den Boden einer nicht gefetteten, runden, antihafbeschichteten ca. 15 cm Kuchenform drücken.
3. Die Form in den Korb der Fritteuse stellen.
4. Die Temperatur auf ca. 150°C und den Timer auf 13 Minuten einstellen.
5. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen.
6. In einer mittelgroßen Schüssel das restliche Mehl, das restliche Erythrit, den Limettensaft und die Eier vermengen.
7. Die Mischung über die abgekühlten Riegel gießen und für 20 Minuten bei ca. 150°C in die Fritteuse geben.
8. Etwa 30 Minuten in der Backform vollständig abkühlen lassen, dann 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen.
9. Gekühlt servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
10-12

ZUTATEN:

- Ca. 140 g blanchiertes, fein gemahlenes Mandelmehl, aufgeteilt
- Ca. 145 g Erythrit, aufgeteilt
- 4 Esslöffel gesalzene Butter, geschmolzen
- 120 ml frischer Limettensaft
- 2 große Eier, verquirlt

Nutella-Bananengebäck



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Blätterteigplatte, in 4 gleich große Quadrate geschnitten
- Ca. 150 g Nutella
- 2 Bananen, in Scheiben geschnitten
- 2 Esslöffel Puderzucker

1. Die Heißluftfritteuse auf ca. 190°C vorheizen und einen Fritteusenkorb einfetten.
2. Nutella auf jedes Teigquadrat streichen und mit Bananenscheiben und Puderzucker belegen.
3. Jedes Quadrat zu einem Dreieck falten und die Ränder mit einer Gabel leicht andrücken.
4. Das Gebäck in den Korb der Heißluftfritteuse legen und etwa 12 Minuten lang backen.
5. Herausnehmen und sofort servieren.

Zitronen-Mousse



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 340 g Frischkäse, erweicht
- ¼ Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel flüssiges Zitronenstevia
- 80 ml frischer Zitronensaft
- Ca. 335 g Sahne

1. Die Heißluftfritteuse auf ca. 170°C vorheizen und eine große Auflaufform leicht einfetten.
2. Alle Zutaten in einer großen Schüssel mischen, bis sie gut miteinander verbunden sind.
3. In die Auflaufform füllen und in die Fritteuse geben.
4. Etwa 10 Minuten garen und in die Gläser füllen.
5. Etwa 3 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen und gekühlt servieren.

Notizen:

Merengues



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- 2 Eiweiß
- 1 Teelöffel Limettenschale, gerieben
- 1 Teelöffel Limettensaft
- 4 Esslöffel Erythritol

ZUBEREITUNG:

1. Schlagen Sie das Eiweiß zu weichen Spitzen.
2. Nun Erythrit und Limettensaft hinzufügen und das Eiweiß so lange schlagen, bis es feste Spitzen bildet.
3. Danach die Limettenschale hinzufügen und die Eiweißmischung vorsichtig umrühren.
4. Die Heißluftfritteuse auf ca. 135°C vorheizen.
5. Den Korb der Fritteuse mit Backpapier auslegen.
6. Mit Hilfe eines Löffels kleine Merengues formen und in einer Schicht in die Fritteuse geben.
7. Das Dessert 65 Minuten lang backen.

Friskäse-Mürbegebäck



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
10-12

ZUTATEN:

- 60 ml Kokosnussöl, geschmolzen
- Ca. 55 g Friskäse, erweicht
- Ca. 95 g körniges Erythritol
- 1 großes Ei, verquirlt
- Ca. 190 g blanchiertes, fein gemahlenes Mandelmehl
- 1 Teelöffel Mandelextrakt

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einer großen Schüssel zu einer festen Kugel formen.
2. Den Teig auf ein Blatt Frischhaltefolie legen und zu einem ca. 30 cm Langstamm rollen. Die Rolle in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
3. Die Rolle aus der Plastikfolie nehmen und in zwölf gleich große Kekse schneiden. Zwei Blätter Backpapier so zuschneiden, dass sie in den Korb der Fritteuse passen.
4. Jeweils sechs Kekse auf ein ungefettetes Blatt legen. Ein Blatt mit Keksen in den Korb der Fritteuse legen.
5. Die Temperatur auf ca. 160°C und den Timer auf 10 Minuten einstellen, dabei die Kekse nach der Hälfte der Zeit wenden. Sie sind leicht goldbraun sein, wenn sie fertig sind.
6. Den Vorgang mit den restlichen Keksen wiederholen.
7. 15 Minuten vor dem Servieren abkühlen lassen, damit sie nicht zerbröseln.

Notizen:

Marshmallow-Leckerei



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- Ca. 110 g Butter, geschmolzen
- 8 Filo-Blätterteigplatten, aufgetaut
- Ca. 130 g stückige Erdnussbutter
- 8 Teelöffel Marshmallowcreme
- Eine Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Heißluftfritteuse auf ca. 180°C vorheizen und einen Fritteusenkorb einfetten.
- 2.1 Filoteigblatt mit Butter bestreichen und mit einem zweiten Filoteigblatt bedecken.
3. Das zweite Filoteigblatt mit Butter bestreichen und den Vorgang mit allen übrigen Blättern wiederholen.
4. Die Filo-Schichten in 8 Streifen schneiden und 1 Esslöffel Erdnussbutter und 1 Teelöffel Marshmallowcreme auf die Unterseite eines Filostreifens geben.
5. Die Spitze des Streifens über die Füllung falten, so dass ein Dreieck entsteht, und wiederholt zickzackförmig falten.
6. Das Gebäck in den Korb der Heißluftfritteuse legen und etwa 5 Minuten backen.
7. Mit einer Prise Salz würzen und warm servieren.

Blaubeerküchle



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 125 g Heidelbeeren
- 2,5 Esslöffel Streuzucker
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 320 g Mürbeteig-Rolle
- Wasser
- Vanillezucker zum Bestreuen (optional)

ZUBEREITUNG:

1. Blaubeeren, Zucker, Zitronensaft und Salz in einer mittelgroßen Schüssel vermischen.
2. Die Mürbeteigrollen ausrollen und 6-8 (ca. 10 cm) einzelne Kreise ausstechen.
3. Etwa 1 Esslöffel der Blaubeerfüllung in die Mitte eines jeden Kreises geben. Die Teigländer mit Wasser anfeuchten und den Teig halbmondförmig über die Füllung falten.
4. Mit einer Gabel die Ränder des Teigs vorsichtig zusammenklappen. Schneiden Sie dann drei Schlitze in die Oberseite der Küchle.
5. Die Küchle mit Kochspray besprühen und mit Vanillezucker bestreuen (falls verwendet).
6. Die Heißluftfritteuse auf 180°C vorheizen.
7. 3-4 Küchle in einer Lage in den Korb der Fritteuse legen.
8. 9-12 Minuten lang backen, bis sie goldbraun sind.
9. Die Küchle vor dem Servieren mindestens 10 Minuten abkühlen lassen.

Käsekuchen-Chimichangas



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer mittelgroßen Rührschüssel den weichen Frischkäse, die saure Sahne (oder den griechischen Joghurt), den Zucker und die Vanille glatt rühren.
2. Die Frischkäsemischung auf 2 mittelgroße Schüsseln aufteilen und die geviertelten Erdbeeren in eine und die in Scheiben geschnittenen Bananen in die andere geben. Vorsichtig umrühren (oder ganz weglassen).
3. Eine weiche Mehl tortilla auf eine saubere Arbeitsfläche legen. 1/4 der Erdbeermischung bis knapp links von der Mitte auf die Tortilla geben. Dann einen Teelöffel Nutella darauf geben.
4. Die linke Seite der Tortilla über die Füllung falten. Die kurzen Enden einklappen und wie einen Burrito aufrollen.
5. Dies mit der restlichen Erdbeermischung wiederholen und dann mit der Bananemischung ebenso verfahren.
6. Besprühen Sie die Chimichangas mit Olivenölspray und heizen Sie Ihre Fritteuse auf 180°C vor. Je nach Größe der Fritteuse die Chimichangas mit der Naht nach unten in einer gleichmäßigen Schicht 8 bis 10 Minuten lang frittieren, bis die Tortilla goldbraun ist. In meine Fritteuse passen 4 Stück auf einmal.
7. Nach dem Backen die Chimichangas auf ein Drahtgitter auf einem umrandeten Backblech legen. Alle Seiten und Ecken mit Butter einpinseln und dann in einer Schüssel mit Zimtzucker wälzen. Wiederholen Sie den Vorgang.
8. Servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 225 g Frischkäse, erweicht auf Raumtemperatur
- Ca. 60 g saure Sahne oder fettarmer griechischer Joghurt
- 1½ Esslöffel Kristallzucker
- 1 Teelöffel reines Vanilleextrakt
- 8 mittelgroße Erdbeeren, geviertelt
- 1 mittelgroße Banane, geschält und in Scheiben geschnitten
- 8 weiche Mehl tortillas, ca. 20 cm
- 8 Teelöffel Nutella
- Olivenölspray
- 3 Esslöffel geschmolzene Butter
- Etwas Zimtzucker

Hausgemachte Brezelbissen



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

6-8

ZUBEREITUNG:

1. Die Heißluftfritteuse auf ca. 185°C vorheizen.
2. In eine große mikrowellengeeignete Schüssel ca. 180 ml Wasser geben. 40 Sekunden lang in der Mikrowelle erhitzen.
3. Herausnehmen und die Butter mit dem Schneebesen einrühren; dann die Hefe und das Salz einrühren. 5 Minuten ruhen lassen.
4. Mit einem Standmixer mit Knethaken die Hefeflüssigkeit und das Brotmehl schrittweise einrühren, bis alles Mehl eingearbeitet ist und sich ein Teig bildet.
5. Die Schüssel aus dem Standfuß nehmen und den Teig mit einem Küchentuch abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
6. Nachdem sich der Teig verdoppelt hat, aus der Schüssel nehmen und auf einer leicht bemehlten Fläche einige Male durchkneten.
7. Den Teig in 4 Kugeln teilen; dann jede Kugel zu einer langen, dünnen, stäbchenförmigen Form ausrollen. Mit einem scharfen Messer jede Teigstange in 6 Stücke schneiden.
8. Schritt 6 für die restlichen Teigkugeln wiederholen, bis Sie etwa 24 Stäbchen geformt haben.
9. Die restlichen 960 ml in einem mittelgroßen Topf auf dem Herd erhitzen und das Backpulver einrühren.
10. Den Brezelteig in das heiße Wasser geben und 60 Sekunden lang kochen lassen, herausnehmen und leicht abkühlen lassen.
11. Die Oberseite der Brezeln leicht mit dem Eiweiß bestreichen und mit einer Prise Salz bestreuen.
12. Den Korb der Fritteuse mit Olivenölspray besprühen und die Brezelbissen darauf legen. 6 bis 8 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Herausnehmen und warm halten.
13. Den Vorgang wiederholen, bis alle Brezelbissen fertig gegart sind.
14. Warm servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 1,1 Liter gefiltertes Wasser, aufgeteilt
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Päckchen schnell aufgehende Hefe
- ½ Teelöffel Salz
- Ca. 290 g Mehl (Type 550)
- 2 Esslöffel Backpulver
- 2 Eiweiß
- 1 Teelöffel Salz

Kiwi-Teig-Häppchen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- 3 Kiwi-Früchte, in 12 Stücke geschnitten
- 12 Wonton-Teigblätter
- Ca. 120 g Erdnussbutter

ZUBEREITUNG:

1. Legen Sie die Wonton-Teigblätter auf einer flachen, sauberen Oberfläche aus.
2. Ein Stück Kiwi auf jedes Teigblatt legen, dann 1 Teelöffel Erdnussbutter darauf geben.
3. Jedes Blatt von einer Ecke zur anderen falten, so dass ein Dreieck entsteht. Die 2 unteren Ecken zusammendrücken, aber nicht verschließen. Die Luft vorsichtig herausdrücken, dann die offenen Kanten zusammendrücken.
4. Die Heißluftfritteuse auf ca. 185°C vorheizen.
5. Die Wontons im eingefetteten Frittierkorb 15-18 Minuten backen, dabei nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden, bis sie goldbraun und knusprig sind.
6. Ein paar Minuten abkühlen lassen.

Gebratene Tortilla-Pasteten



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
10-12

ZUTATEN:

- 12 kleine Mehltortillas
- Ca. 40 g Feigenkonfitüre
- Ca. 30 g gehackte Mandeln
- 2 Esslöffel geschredderte, ungesüßte Kokosnuss
- Öl zum Beschlagen oder Kochspray

ZUBEREITUNG:

1. Die gekühlten Tortillas in feuchte Papiertücher einwickeln und 30 Sekunden in der Mikrowelle erwärmen.
2. Jeweils 2 Teelöffel Feigenkonfitüre, 1 Teelöffel gehobelte Mandeln und ½ Teelöffel Kokosnuss in die Mitte einer Tortilla geben.
3. Die äußeren Ränder der Tortilla rundherum anfeuchten.
4. Eine Seite der Tortilla über die Füllung falten, so dass eine Halbmondform entsteht, und in der Mitte leicht andrücken.
5. Mit den Zinken einer Gabel die Ränder der Tortilla fest andrücken, um die Füllung einzuschließen.
6. Beide Seiten mit Öl oder Kochspray bestreichen.
7. Die Pasteten dicht nebeneinander, aber nicht überlappend in den Korb der Fritteuse legen. Es ist in Ordnung, wenn einige an den Seiten und Ecken des Korbs anliegen.
8. Bei ca. 200°C 5 Minuten lang garen oder bis sie leicht gebräunt sind.
9. Heiß servieren.

Geröstete Pekannuss-Clusters



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- Ca. 85 g ganze, geschälte Pekannüsse
- 1 Esslöffel gesalzene Butter, geschmolzen
- 2 Teelöffel Konditorei-Erythrit
- ½ Teelöffel gemahlener Zimt
- Ca. 85 g kohlenhydratarmer Schokoladenstücke

ZUBEREITUNG:

1. In einer mittelgroßen Schüssel die Pekannüsse mit der Butter vermengen, dann mit Erythrit und Zimt bestreuen.
2. Die Pekannüsse in den nicht gefetteten Korb der Fritteuse geben.
3. Die Temperatur auf ca. 175°C einstellen und den Timer auf 8 Minuten stellen, dabei den Korb während des Garens zweimal schütteln. Sie fühlen sich anfangs weich an, werden aber knusprig, wenn sie abkühlen.
4. Ein großes Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Die Schokolade in eine mittelgroße, mikrowellengeeignete Schüssel geben.
6. In der Mikrowelle auf höchster Stufe in 20-Sekunden-Schritten erhitzen und umrühren, bis sie geschmolzen ist.
7. 1 Teelöffel Schokolade in einer runden Form auf das nicht gefettete, mit Backpapier ausgelegte Backblech geben, dann 1 Pekannuss hineindrücken und mit der restlichen Schokolade und den Pekannüssen wiederholen.
8. Das Backblech in den Kühlschrank stellen und mindestens 30 Minuten abkühlen lassen.
9. Nach dem Abkühlen in einem großen, verschlossenen Behälter im Kühlschrank bis zu 5 Tage aufbewahren.

Pizza-Bagel-Häppchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- 2 Mini-Bagel(s), in zwei Ringe geteilt
- Ca. 55 g gekaufte Pizzasauce
- Ca. 55 g Fein geriebener oder geschredderter Käse, wie z.B. Parmesan, halbfester Mozzarella,
- Fontina, oder (vorzugsweise) eine Käsemischung

ZUBEREITUNG:

1. Heizen Sie die Fritteuse auf ca. 190°C vor.
2. Die Schnittfläche jeder Bagelhälfte mit 1 Esslöffel Pizzasauce bestreichen; jede Hälfte mit 2 Esslöffeln geriebenem Käse belegen.
3. Wenn die Fritteuse auf Temperatur ist, die Bagels mit der Käseseite nach oben in einer Lage in den Korb legen. 4 Minuten lang ungestört frittieren, oder bis der Käse geschmolzen und klebrig ist. Möglicherweise müssen Sie die Pizzabagels 1 Minute länger backen, wenn die Temperatur bei ca. 180°C liegt.
4. Die belegten Bagelhälften mit einem antihafbeschichteten Spatel auf ein Gitterrost legen.
5. Vor dem Servieren mindestens 5 Minuten abkühlen lassen.

Notizen:

KUCHEN/ TORTEN



Persischer Liebeskuchen



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

50 Min



Portionen:

10-12

ZUBEREITUNG:

1. Legen Sie eine tiefe 20-cm-Kuchenform mit Backtrennmittel beschlagen und den Boden mit Backpapier auslegen.
2. Mehl, Mandeln, Zucker, Backpulver und Kardamom in einer Rührschüssel mischen.
3. Buttermilch, Eier, Margarine, Rosenwasser und Vanille hinzugeben.
4. Mit dem Handrührgerät oder dem Standmixer zu einem glatten Teig verrühren, dabei den Boden und die Seiten der Schüssel nach Bedarf abkratzen.
5. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen.
6. Die Heißluftfritteuse 3 Minuten lang auf 160°C vorheizen. Den Kuchen in den Korb der Fritteuse legen und 45-50 Minuten backen, oder bis ein Zahnstocher in der Mitte sauber herauskommt.
7. 5 Minuten in der Form lassen, dann auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen.

ZUTATEN:

Für den Kuchen:

- 200 g Mehl (Type 405)
- 10 g Backpulver
- 60 g gemahlene Mandeln
- 250 g Kristallzucker
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 120 ml Buttermilch
- 4 mittelgroße Eier
- 115 g Margarine
- ½ TL Rosenwasser
- 1 TL Vanilleextrakt

Für den Guss:

- 180 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Milch, oder nach Bedarf
- 1 TL Rosenwasser, oder nach Geschmack

Zum Verzieren:

- 30 g geschälte und grob gehackte Pistazien
- essbare Rosenblütenblätter oder frische Rosen

Klassischer Sponge-Cake



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

1 Std



Portionen:

10-12

ZUBEREITUNG:

1. Eine 20-cm-Kuchenform mit Backtrennmittel beschlagen und den Boden mit Backpapier auslegen. Mehl, Speisestärke, Zucker und Backpulver in eine Rührschüssel sieben. Alle übrigen Kuchenzutaten hinzugeben und mit einem Handrührgerät verrühren, bis der Teig völlig glatt ist. Kratzen Sie den Boden und die Seiten der Schüssel mit einem Spatel ab, um sicherzustellen, dass die Zutaten gut vermischt sind.
2. Den Teig mit einem Löffel in die vorbereitete Kuchenform geben und glattstreichen. Die Form in den Korb der Heißluftfritteuse stellen und bei 160 °C 30 Minuten lang backen.
3. Die Temperatur auf 150°C reduzieren und weitere 20 Minuten backen, oder bis der Kuchen aufgegangen und goldgelb ist und ein Zahnstocher in der Mitte sauber herauskommt. Wenn er noch nicht fertig ist, die Backzeit um 4-5 Minuten verlängern.
4. 5 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann mit einer Messerklinge an den Rändern der Form entlangfahren und den Kuchen vorsichtig auf ein Drahtgitter stürzen, damit er vollständig abkühlt.
5. Schneiden Sie den Kuchen mit einem Tortenheber in zwei Hälften.
6. Geben Sie alle Zutaten für die Glasur in eine Rührschüssel und schlagen Sie sie mit dem Schneebesen auf niedriger Stufe auf, bis die Glasur Spitzen bildet.
7. Geben Sie die Glasur in einen Spritzbeutel mit runder Spitze, spritzen Sie die Glasur auf den unteren Kuchenboden und geben Sie die Marmelade darüber.
8. Mit dem zweiten Kuchenboden abdecken und leicht andrücken. Restliche Glasur darauf spritzen.
9. Die Beeren darauf verteilen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

ZUTATEN:

Für den Kuchen:

- 250 g Mehl (Type 550)
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 EL Speisestärke
- 250 g Streuzucker
- 0,5 Teelöffel Backnatron
- 120 ml Vollmilch
- 2 TL Vanillemark
- 3 Eier
- 115 g Margarine oder weiche, ungesalzene Butter

Für die Vanille-Buttercreme:

- 260 g Puderzucker, gesiebt
- 115 g ungesalzene Butter, erweicht
- 80 ml Crème fraîche
- 1 Teelöffel Vanillemark oder -extrakt

Für die Füllung:

- 5 Esslöffel kernlose Himbeer- oder Erdbeermarmelade für die Füllung
- eine Handvoll frischer Erdbeeren oder Himbeeren für die Dekoration
- Puderzucker zum Bestäuben

Leichter Käsekuchen mit Zitrone



ZUBEREITUNG:

1. Legen Sie eine Kuchenform, die in Ihre Heißluftfritteuse passt, mit Backpapier aus. Mischen Sie die Kekse und die Butter und drücken Sie sie auf den Boden der Form.
2. Frischkäse, Eier, Zucker, Vanille und Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Die Mischung über die Kekse gießen.
3. In der Fritteuse 20-25 Minuten bei ca. 175°C backen.
4. Abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
5. Bei Zimmertemperatur oder gekühlt servieren.



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 225 g Vollkorn-Butterkekse, zerkleinert
- Ca. 110 g Butter, geschmolzen
- Ca. 450 g Frischkäse, bei Raumtemperatur
- 3 Eier
- 3 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Vanilleextrakt
- Schale von 2 Zitronen

Einfacher Kaffeekekuchen



ZUBEREITUNG:

1. Die Fritteuse auf ca. 160°C vorheizen.
2. In einer Schüssel Zucker und Ei cremig schlagen.
3. Kakao, Instantkaffee und schwarzen Kaffee untermischen und das Mehl einrühren.
4. Den Teig in eine gefettete Auflaufform geben.
5. 15 Minuten in der Fritteuse backen.
6. Mindestens 1 Stunde lang bei Raumtemperatur abkühlen lassen.
7. Mit Puderzucker bestäuben, in Scheiben schneiden und servieren.



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 55 g Butter
- ½ Teelöffel Instant-Kaffee
- 1 Esslöffel schwarzer Kaffee, aufgebrüht
- 1 Ei
- Ca. 50 g Zucker
- Ca. 30 g Mehl (Type 550)
- 1 Teelöffel Kakaopulver
- Puderzucker, für die Glasur

Notizen:

Pfirsich-Mandelkuchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 3 Esslöffel Butter, geschmolzen
- Ca. 110 g Pfirsiche, gewürfelt
- 3 Esslöffel Zucker
- Ca. 95 g Mandelmehl
- Ca. 240 g Schlagsahne
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 Eier, verquirlt
- 1 Teelöffel Natron

1. Heizen Sie die Fritteuse auf ca. 180°C vor.
2. Mischen Sie alle Zutaten in einer Schüssel und rühren Sie sie gut um.
3. Die Mischung in eine gefettete Auflaufform geben und in den Frittierkorb einsetzen.
4. 20-25 Minuten backen.
5. Abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

Dunkler Rum-Birnenkuchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 125 g Mehl (Type 550)
- 5 Esslöffel Zucker
- 3 Esslöffel Butter, erweicht
- 1 Esslöffel dunkel gewürzter Rum
- 2 Birnen, in Scheiben geschnitten

1. Fritteuse auf ca. 185°C vorheizen.
2. 3 Esslöffel Zucker, Butter und Mehl in eine Schüssel geben und zu einem Teig vermengen.
3. Die Butter auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in eine gefettete Auflaufform geben.
4. Die Birnenspalten darauf verteilen und mit Zucker und dunklem Rum bestreuen.
5. In der Heißluftfritteuse 20 Minuten backen.
6. Ausgekühlt servieren.

Notizen:

Schokoladen-Keks-Kuchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- 4 Esslöffel gesalzene Butter, geschmolzen
- Ca. 65 g körniges braunes Erythrit
- 1 großes Ei
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 95 g blanchiertes, fein gemahlenes Mandelmehl
- ½ Teelöffel Backpulver
- Ca. 40-50 g kohlenhydratarme Schokoladenstücke

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel Butter, Erythrit, Ei und Vanille verquirlen.
2. Mehl und Backpulver Mehl und Backpulver hinzugeben und umrühren, bis alles gut vermischt ist.
3. Die Schokoladensplitter unterheben und den Teig in eine ungefettete, runde, antihafbeschichtete Auflaufform (ca. 15 cm) löffeln.
4. Die Form in den Korb der Heißluftfritteuse stellen.
5. Die Temperatur auf ca. 150°C einstellen und den Timer auf 15 Minuten stellen. Wenn die Ränder gebräunt sind, ist der Kuchen fertig.
6. In Scheiben schneiden und warm servieren.

Olivenöl-Kuchen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- Ca. 190 g blanchiertes, fein gemahlenes Mandelmehl
- 5 große Eier, verquirlt
- Ca. 180 ml kaltgepresstes Olivenöl
- Ca. 65 g körniges Erythritol
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Teelöffel Backpulver

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermischen.
2. Den Teig in eine ungefettete runde, antihafbeschichtete ca. 15 cm Backform geben.
3. Die Form in den Korb der Heißluftfritteuse stellen.
4. Die Temperatur auf ca. 150°C einstellen und den Timer auf 30 Minuten stellen. Der Kuchen ist oben goldgelb und in der Mitte fest, wenn er fertig ist.
5. Lassen Sie den Kuchen 30 Minuten in der Form abkühlen, bevor Sie ihn aufschneiden und servieren.

Notizen:

Leichter Keto-Kuchen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
4-6

ZUBEREITUNG:

1. Mozzarella, Mehl und ca. 30 g Frischkäse in eine große, mikrowellengeeignete Schüssel geben. In der Mikrowelle 45 Sekunden auf höchster Stufe erhitzen, dann mit einer Gabel umrühren, bis ein weicher Teig entsteht.
2. Den Teig in sechs gleich große Stücke teilen und jedes Stück in einer einzigen Schicht in eine nicht gefettete, quadratische Antihaf-Backform drücken, so dass sechs gleichmäßige Quadrate entstehen, die sich berühren.
3. In einer kleinen Schüssel den restlichen Frischkäse, das Erythrit und den Zitronensaft verrühren. 1 Esslöffel der Mischung in die Mitte jedes Teigstücks in der Auflaufform geben. Alle vier Ecken jedes Teigstücks zur Hälfte in die Mitte falten, um die Frischkäsemischung zu erreichen.
4. Die Form in die Fritteuse stellen.
5. Die Temperatur auf ca. 160°C einstellen und den Timer auf 12 Minuten einstellen.
6. Die Mitte und die Ränder sind gebräunt, wenn sie fertig sind.
7. Vor dem Servieren 10 Minuten abkühlen lassen.

ZUTATEN:

- Ca. 165 g zerkleinerter Mozzarella-Käse
- Ca. 45 g blanchiertes, fein gemahlenes Mandelmehl
- Ca. 85 g Frischkäse, geteilt
- Ca. 50 g Erythrit
- 1 Esslöffel Zitronensaft

Gekühlte Erdbeertorte



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4-6

ZUBEREITUNG:

1. Pekannüsse und Butter in eine Küchenmaschine geben und zehnmal pulsieren, bis ein Teig entsteht.
2. Den Teig in den Boden einer ungefetteten, runden, antihafbeschichteten ca. 15 cm Backform drücken.
3. Die Form in den Korb der Heißluftfritteuse stellen.
4. Die Temperatur auf ca. 160°C und den Timer auf 10 Minuten einstellen. Der Teig sollte fest und goldbraun sein.
5. 20 Minuten abkühlen lassen.
6. In einer großen Schüssel die Sahne schlagen, bis sie schaumig ist und sich ihre Größe verdoppelt hat, etwa 2 Minuten.
7. In einer anderen großen Schüssel die Erdbeeren pürieren, bis sie überwiegend flüssig sind.
8. Erdbeeren und saure Sahne unter die Schlagsahne heben.
9. Die Mischung in den gekühlten Teig geben, abdecken und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird.
10. Gekühlt servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 180 g ganze geschälte Pekannüsse
- 1 Esslöffel ungesalzene Butter, erweicht
- Ca. 225 g Schlagsahne
- 12 mittelgroße frische Erdbeeren, geschält
- 2 Esslöffel saure Sahne

Mini-Erdnussbutter-Käsekuchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 110 g Frischkäse, erweicht
- 2 Esslöffel Erythrit
- 1 Esslöffel naturbelassene Erdnussbutter ohne Zuckerzusatz
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 großes Ei, verquirlt

ZUBEREITUNG:

1. In einer mittelgroßen Schüssel Frischkäse und Erythrit verrühren, bis die Masse glatt ist.
2. Erdnussbutter und Vanille hinzufügen und glatt rühren.
3. Das Ei hinzufügen und verrühren, bis alles gut vermischt ist.
4. Die Masse in eine nicht gefettete, antihafbeschichtete ca. 10 cm Springform geben und in den Korb der Fritteuse stellen.
5. Die Temperatur auf ca. 150°C und den Timer auf 10 Minuten stellen.
6. Den Kuchen 30 Minuten bei Raumtemperatur abkühlen lassen, dann mit Plastikfolie abdecken und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
7. Gekühlt servieren.

Dunkler Schokoladenkuchen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- 1½ Esslöffel Mandelmehl
- Ca. 100 g ungesalzene Butter
- Ca. 100 g zuckerfreie dunkle Schokolade, gehackt
- 2 Eier
- 3½ Esslöffel Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. Die Heißluftfritteuse auf ca. 190°C vorheizen und 4 normal große Auflaufformen einfetten.
2. Alle Schokoladenstücke mit der Butter in einer Schüssel etwa 3 Minuten lang in der Mikrowelle erhitzen.
3. Aus der Mikrowelle nehmen und die Eier und den Puderzucker unterrühren.
4. Das Mehl einrühren und gut verrühren, bis die Masse glatt ist.
5. Die Mischung in die Förmchen füllen und in den Korb der Fritteuse stellen.
6. Etwa 10 Minuten garen und zum Servieren anrichten.

Notizen:

Erdnussbutter-„Explosionskuchen“



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Fetten Sie 4 Auflaufformen mit Butter ein.
2. In einer mittelgroßen, mikrowellengeeigneten Schüssel Butter und Schokoladenstückchen in 30-Sekunden-Intervallen schmelzen lassen, bis sie geschmolzen sind.
3. Puderzucker, Eier, Eigelb und Vanille zugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren.
4. Kakaopulver, Mehl und Salz hinzufügen und mit dem Schneebesen verrühren, bis alles gut vermischt ist.
5. Die Förmchen nur zur Hälfte mit Teig füllen, dann etwa 1 gehäuften Esslöffel Erdnussbutter auf jedes Förmchen geben.
6. Mit dem restlichen Teig bedecken. Die Förmchen fest mit Folie abdecken.
7. Die Förmchen in den Korb der Heißluftfritteuse stellen, wenn nötig, in mehreren Schichten arbeiten.
8. Bei ca. 190°C 12 Minuten backen, die Folie entfernen und weitere 6 Minuten backen.
9. Die Förmchen vorsichtig aus der Fritteuse nehmen und mit einem Messer oder einem Spatel um die Ränder herumfahren.
10. Auf einen Teller stürzen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

ZUTATEN:

- Ca. 115 g Butter, in Würfel geschnitten, plus mehr für Auflaufformen
- Ca. 180 g Schokoladenstückchen
- Ca. 65 g Puderzucker, plus mehr für den Belag
- 2 große Eier, plus 2 Eigelb
- 1 Teelöffel reines Vanilleextrakt
- Ca. 25 g ungesüßtes Kakaopulver
- Ca. 30 g Mehl (Type 550)
- 1/2 Teelöffel Salz
- 4 Esslöffel Erdnussbutter
- Ca. 240 ml Wasser

Karottenkuchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
50 Min



Portionen:
4-6

ZUBEREITUNG:

1. Den Boden einer 20-cm-Springform einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. Öl, Orangensaft und -schale, braunen Zucker und Eier in eine große Schüssel geben und gut verrühren. Alle trockenen Zutaten zusammen mit der geriebenen Karotte in die feuchte Masse sieben und alles vorsichtig unterheben.
3. Die Fritteuse auf 160°C vorheizen. Sobald der Teig heiß ist, mit einem Löffel in die vorbereitete Form geben und 45-50 Minuten backen oder bis ein Spieß in der Mitte sauber herauskommt. 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Drahtgitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.
4. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, schlagen Sie in einer großen Schüssel den Frischkäse, die Butter und den Puderzucker zu einer glatten Masse.
5. Den Kuchen auf eine Servierplatte oder einen Ständer stürzen, dann den Frischkäse darauf verteilen.
6. Servieren.

ZUTATEN:

- 150 ml Pflanzenöl, plus etwas mehr zum Einfetten
- Schale und Saft von 1 Orange
- 200 g brauner Zucker
- 3 Eier
- 200 g Mehl (Type 550)
- ½ Teelöffel Backnatron
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- ½ Teelöffel gemahlene Muskatnuss
- 200 g geriebene Karotte

Für den Guss:

- 280 g Frischkäse, Raumtemperatur
- 125 g weiche Butter
- 125 g Puderzucker
- Orangenschale für den Guss (optional)

Feiertagskuchen mit Streuseln



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
35 Min



Portionen:
4-6

ZUBEREITUNG:

1. Eine quadratische Kuchenform (20 cm) einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. Alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Die Fritteuse auf 160°C vorheizen. Nach dem Erhitzen den Kuchen 35 Minuten lang backen, bis er aufgegangen und goldgelb ist und ein Spieß in der Mitte sauber herauskommt. Einige Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Drahtgitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.
4. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, in einer großen Schüssel die Butter cremig schlagen, dann nach und nach den Puderzucker und schließlich die Vanille und das kochende Wasser einrühren. 2 Minuten lang weiterschlagen, bis der Zuckerguss schaumig ist.
5. Den Kuchen damit bestreichen und mit Streuseln verzieren.

ZUTATEN:

- 200 g weiche, ungesalzene Butter
- 200 g Streuzucker
- 200 g Mehl (Type 550)
- 2 Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Backnatron
- 3 Eier
- 100 ml Milch
- 2 Teelöffel Vanilleextrakt
- Streusel zum Verzieren

Für den Guss:

- 150 g ungesalzene, weiche Butter
- 300 g Puderzucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 Teelöffel kochendes Wasser

Red Velvet Cupcakes



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

25 Min



Portionen:

4-6

ZUBEREITUNG:

1. Sechs einzelne Mini-Puddingformen mit den Muffinförmchen auslegen.
2. Geben Sie das Öl und den Puderzucker in eine große Schüssel und schlagen Sie sie zusammen, bis sie sich verbinden.
3. Das Ei, die Lebensmittelfarbe, den Zitronensaft und die Vanille untermischen. Fügen Sie so viel Lebensmittelfarbe hinzu, dass die Mischung schön rot wird - oder so rot, wie Sie es wünschen.
4. Mehl, Kakao und Natron zusammen in eine kleine Schüssel sieben. Die Hälfte der trockenen Zutaten in die feuchte Masse einrühren, dann die Hälfte des Joghurts hinzufügen. Wiederholen Sie den Vorgang, bis die trockenen Zutaten und der Joghurt eingearbeitet sind und der Teig gut vermischt ist. Verteilen Sie den Teig auf die vorbereiteten Muffinförmchen. Die Heißluftfritteuse auf 160°C aufheizen. Sobald sie heiß sind, backen Sie die Muffins 25 Minuten lang.
5. Lassen Sie die Muffins einige Minuten in den Formen abkühlen oder bis Sie sie in die Hand nehmen können, stürzen Sie sie dann auf ein Drahtgitter und lassen Sie sie vollständig abkühlen.
6. Sobald die Muffins abgekühlt sind, 0,5 cm der Oberseite der Muffins abschneiden, zerbröseln und beiseite stellen. In einer großen Schüssel die Butter schaumig schlagen, dann nach und nach den Frischkäse und anschließend den Puderzucker einrühren. Mit einem Löffel in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die Cupcakes spritzen.
7. Die zerbröselten Stücke darüber streuen und servieren.

ZUTATEN:

- 125 ml Pflanzenöl
- 125 g Streuzucker
- 1 Ei
- 1-2 x 15 g rote Lebensmittelfarbe
- ½ Teelöffel Zitronensaft
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- 125 g Mehl (Type 405)
- 1 ½ Esslöffel Kakaopulver (ungesüßt)
- ½ Teelöffel Backnatron
- 100 g Naturjoghurt

Für das Topping:

- 75 g ungesalzene Butter, erweicht
- 100 g Vollfett-Frischkäse, Raumtemperatur
- 225 g Puderzucker

Kaffee- und Walnusskuchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
35 Min



Portionen:
8-10

ZUBEREITUNG:

1. Den Boden einer 18-cm-Springform einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. Das Espressopulver in eine kleine Tasse geben, mit dem kochenden Wasser übergießen und etwas abkühlen lassen.
3. Die Walnüsse in eine Küchenmaschine geben und mit dem Pürierstab fein hacken, dann 2 Esslöffel des Kaffees und die restlichen Zutaten hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Den Teig mit einem Löffel in die vorbereitete Form geben und die Oberfläche glatt streichen.
5. Die Fritteuse auf 160°C vorheizen. Nach dem Erhitzen den Kuchen 35 Minuten lang backen, oder bis ein Spieß in der Mitte sauber herauskommt. Aus der Fritteuse nehmen und mit dem Spieß überall auf der Oberseite Löcher einstechen. Den restlichen Kaffee darüber gießen und den Kuchen 5 Minuten lang in der Form abkühlen lassen. Den Kuchen auf ein Drahtgitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.
6. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, die Butter in einer Rührschüssel schaumig schlagen, dann nach und nach den Puderzucker und das Espressopulver einrühren, bis die Masse schaumig ist. Diesen Guss über den abgekühlten Kuchen streichen und die Walnusshälften auf dem Rand verteilen.

ZUTATEN:

- 125 g ungesalzene Butter, weich, plus extra zum Einfetten
- 1 Teelöffel Espresso-Kaffeepulver
- 3 Esslöffel kochendes Wasser
- 30 g Walnüsse
- 150 g Mehl (Type 550)
- 2 Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Backnatron
- 125 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

Für den Guss:

- 75 g ungesalzene Butter
- 150 g Puderzucker
- 1 Teelöffel Espressopulver
- 10 Walnusshälften

Pflanzliche Schokoladen-Cupcakes



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

4-6

ZUBEREITUNG:

1. Sechs einzelne Mini-Puddingschüsseln mit Silikonmuffinförmchen auslegen.
2. Geben Sie die Hafermilch, die geschmolzene Butter, den Essig und den Vanilleextrakt in einen Krug und verrühren Sie sie.
3. Lassen Sie die Mischung einige Minuten stehen. Die Mischung wird geronnen aussehen, aber das ist kein Problem.
4. Geben Sie alle trockenen Zutaten in eine andere Schüssel und rühren Sie die Hafermilchmischung unter.
5. Den Teig gleichmäßig in die Muffinförmchen verteilen.
6. Die Heißluftfritteuse auf 160°C vorheizen. Sobald sie heiß ist, backen Sie die Muffins 15 Minuten lang. Auskühlen lassen.
7. Sobald die Muffins abgekühlt sind, die Butter in einer großen Schüssel cremig schlagen, dann nach und nach den Puderzucker und den Kakao einrühren und bei Bedarf einen Spritzer Hafermilch hinzufügen, um die Glasur zu lockern.
8. Den Zuckerguss mit einem Löffel auf die Muffins geben und mit einem Strudel oder einer Spritztüle verteilen.

ZUTATEN:

- 125 ml Hafermilch
- 40 g pflanzliche Butter, geschmolzen
- 2 Teelöffel Apfelessig
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 100 g Mehl (Type 405)
- 100 g brauner Zucker
- 3 Esslöffel Kakaopulver (ungesüßter Kakao)
- 1 Teelöffel Backpulver

Für den Guss:

- 50 g pflanzliche Butter, weiche Butter
- 75 g Puderzucker
- 25 g Kakaopulver (ungesüßter Kakao)
- Hafermilch (optional)

Orangen-Trockenfrüchte-Kuchen



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

2 Std



Portionen:

4-6

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie die gemischten Trockenfrüchte, die Orangenschale und den Saft in eine große Schüssel und gießen Sie den Tee darüber. Abdecken und über Nacht ziehen lassen.
2. Am nächsten Tag eine 18 cm Springform ausbuttern und mit zwei Lagen Backpapier auslegen.
3. Die Butter und den Zucker in eine große Schüssel geben und cremig schlagen. Die Eier einzeln unterschlagen, dann Mehl, Backpulver und Gewürze einrühren, bis alle Zutaten gut vermischt sind.
4. Das eingeweichte Obst und die Flüssigkeit zusammen mit den Mandelblättchen und den Glacékirschen hinzufügen. Alles vermengen und in die vorbereitete Kuchenform geben. Die Oberseite glatt streichen, dann in der Mitte des Kuchens eine kleine Vertiefung eindrücken (dadurch soll der Kuchen flach und nicht gewölbt werden).
5. Die Heißluftfritteuse auf 130°C aufheizen. Sobald sie heiß ist, backen Sie den Kuchen für 2 Stunden.
6. In der Form abkühlen lassen.

ZUTATEN:

- 500 g gemischte Trockenfrüchte
- Schale und Saft von 1 Orange
- 75 ml Earl Grey Tee
- 150 g weiche ungesalzene Butter, plus etwas mehr zum Einfetten
- 150 g brauner Zucker
- 2 große Eier
- 125 g Mehl (Type 550)
- ½ Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Gewürzmischung
- ½ Teelöffel gemahlener Zimt
- 50 g Mandelblättchen
- 50 g kandierte Kirschen oder Belegkirschen, geviertelt

Madeira-Kuchen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- 175 g ungesalzene, weiche Butter oder Backpulver
- 175 g Zucker
- 3 Eier
- 175 g Mehl (Type 550)
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Schale und Saft von ½ Zitrone
- 2 Esslöffel Milch
- 75 g gemahlene Mandeln

ZUBEREITUNG:

1. Eine Kastenform einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. Geben Sie Butter und Zucker in eine große Schüssel und schlagen Sie sie leicht und schaumig.
3. Die Eier nacheinander unterschlagen. Wenn die Masse anfängt, geronnen zu sein, fügen Sie einen Löffel des abgemessenen Mehls mit dem Ei hinzu.
4. Sobald die Eier untergerührt sind, Vanille, Zitronenschale und -saft und Milch hinzufügen, dann das Mehl und die gemahlene Mandeln einrühren. Den Teig mit einem Löffel in die vorbereitete Form geben und die Oberfläche glatt streichen. Die Fritteuse auf 150°C vorheizen. Nach dem Erhitzen den Kuchen 1 Stunde bis 1 Stunde und 10 Minuten backen, bis ein Spieß in der Mitte sauber herauskommt.
5. Aus der Fritteuse nehmen und 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Drahtgitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.

Klassischer Zitronenkuchen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
50 Min



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- 175 g ungesalzene Butter, erweicht
- 175 g Zucker
- 3 Eier
- Schale und Saft von 1 Zitrone
- 175 g Mehl (Type 550)

Für das Topping:

- Saft von 2 Zitronen
- 100 g Zucker

ZUBEREITUNG:

1. Eine Kastenform einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. Geben Sie Butter und Zucker in eine große Schüssel und schlagen Sie sie schaumig.
3. Die Eier einzeln dazugeben, dann den Zitronensaft und die Zitronenschale. Das Mehl unterheben und den Teig in die vorbereitete Laibform geben. Die Fritteuse auf 160°C vorheizen. Nach dem Aufheizen 50 Minuten backen, bis der Teig aufgegangen und goldgelb ist und ein Spieß in der Mitte sauber herauskommt. Die Form aus der Fritteuse nehmen und mit einem Cocktailspieß oder Zahnstocher Löcher in die Oberfläche stechen.
4. Die Zutaten für den Belag in einer kleinen Schüssel verrühren, dann über den Kuchen gießen und vollständig abkühlen lassen.

Toffee-Bananenbrot



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

1 Std



Portionen:

6-8

ZUBEREITUNG:

1. Eine Kastenform einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter und den Zucker in eine große Schüssel geben und schlagen, bis sie sich verbinden und schaumig aussehen.
3. Die Eier einzeln unterschlagen, dann die Vanille und die Bananen hinzufügen und 30 Sekunden lang schlagen, bis sich alles verbunden hat.
4. Die Masse wird ein wenig geronnen aussehen, aber keine Sorge, das Mehl wird dies beheben. Das Mehl, das Backpulver und eine kleine Handvoll der Fudge Chunks unterheben und in die vorbereitete Laibform geben, dann mit den restlichen Fudge Chunks bestreuen.
5. Die Fritteuse auf 160°C vorheizen. Nach dem Aufheizen den Kuchen 1 Stunde und 15 Minuten lang backen, oder bis ein in die Mitte gesteckter Spieß oder Cocktailstäbchen (Zahnstocher) sauber herauskommt.
6. Aus der Fritteuse nehmen und 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Drahtgitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.
7. Nach dem Abkühlen das Toffee mit der Crème double (Sahne) in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen, bis es flüssig ist, und dann über den Kuchen gießen.

ZUTATEN:

- 125 g ungesalzene, weiche Butter
- 250 g Streuzucker
- 2 Eier
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 3-4 reife Bananen (ca. 350 g), püriert
- 250 g Mehl (Type 550)
- 2 Teelöffel Backpulver
- 100 g Fudge Chunks (oder Choco-Chunks)

Für das Topping:

- 200 g Toffee (Fudge Toffee)
- 6 Esslöffel Crème double (oder Sahne)

Schokoladen-Marmorkuchen



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

50 Min



Portionen:

6-8

ZUBEREITUNG:

1. Eine Backform einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. Butter, Zucker, Mehl, Eier und Backpulver in eine Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Etwa die Hälfte des Teigs in eine große Schüssel geben und die Vanille einrühren. Kakao und Milch zum restlichen Teig in der Küchenmaschine geben und aufschlagen, bis der Kakao vollständig untergemischt ist.
3. Mit einem kleinen Löffel abwechselnd verschiedene Farben des Teigs in die vorbereitete Form geben und dann mit einem Spieß oder einem Messer die Teige kurz durcheinanderwirbeln, gerade so viel, dass die Teige ineinander übergehen.
4. Die Heißluftfritteuse auf 160°C aufheizen. Sobald sie heiß ist, die Form in den Einschub stellen und 50 Minuten lang backen, oder bis ein in die Mitte gesteckter Spieß sauber herauskommt.
5. Aus der Fritteuse nehmen und 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann herausnehmen und auf einem Gitterrost vollständig abkühlen lassen.

ZUTATEN:

- 200 g ungesalzene Butter, erweicht
- 200 g Zucker
- 200 g Mehl (Type 550)
- 3 Eier
- 2 Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Backnatron
- 2 Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 Esslöffel Kakaopulver
- 1 Esslöffel Milch

Schoko-Schoki-Kuchen



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

1 Std



Portionen:

6-8

ZUBEREITUNG:

1. Eine Laibform einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter und die Schokolade in der Form bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren schmelzen. Sobald sie vollständig geschmolzen ist, etwa 5 Minuten lang beiseite stellen, um sie etwas abkühlen zu lassen.
3. Während die Schokoladen-Butter-Mischung abkühlt, die trockenen Zutaten in eine große Rührschüssel geben und gut verrühren, so dass keine Klumpen entstehen und alles die gleiche Farbe hat.
4. Rühren Sie den Joghurt unter die Schokoladen-Butter-Mischung. Die Eier mit einer Gabel verquirlen und unter die Schokoladenmischung rühren. In die Mitte der trockenen Zutaten eine Vertiefung machen und die Schokoladenmischung hineingeben, dann gut umrühren, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind.
5. In die vorbereitete Laibform füllen. Die Fritteuse auf 160°C vorheizen und 55 Minuten bis 1 Stunde backen, oder bis ein Spieß sauber herauskommt.
6. Nach dem Abkühlen den Belag zubereiten. Die gehackte Schokolade oder die Schokoladensplitter in eine hitzebeständige Schüssel geben. Die Sahne in einem Topf erhitzen, bis sie am Rand des Topfes Blasen wirft und sich warm anfühlt, dann über die Schokolade gießen, abdecken und vor dem Umrühren eine Minute stehen lassen.
7. 10 Minuten lang abkühlen lassen, bis die Masse eingedickt ist (damit sie nicht einfach vom Kuchen abläuft), dann mit einem Löffel über den Kuchen geben und umrühren.

ZUTATEN:

- 175 g ungesalzene Butter
- 100 g dunkle Schokolade, gehackt
- 175 g brauner Zucker
- 175 g Mehl (Type 550)
- 2 Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Backnatron
- 25 g Kakaopulver (ungesüßtes Kakaopulver)
- 100 g Naturjoghurt
- 3 Eier

Für das Topping:

- 100 g Schokolade, gehackt
- 100 ml Crème fraîche

A close-up photograph of a white ceramic plate resting on a dark, textured wooden surface. A vibrant red sauce is artfully drizzled across the plate, starting from the top center and flowing towards the bottom right. A single, fresh raspberry is positioned on the right edge of the plate, partially obscured by the sauce. Overlaid on the center of the image is a semi-transparent orange rectangle containing the text 'BONUS: SAUCEN' in a bold, white, sans-serif font.

BONUS: SAUCEN

Heiße Karamellsauce



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 (ca. 400 g) Dose gezuckerte Kondensmilch
- Ca. 110 g halbsüße Schokolade
- Ca. 110 g dunkle Schokolade
- 3 Esslöffel Butter
- 1 ½ Teelöffel Vanilleextrakt

1. Geben Sie die gezuckerte Kondensmilch zusammen mit der Zartbitterschokolade und der Butter bei mittlerer bis niedriger Hitze in einen Kochtopf.
2. Schokolade und Butter unter ständigem Rühren schmelzen, bis die Sauce fein ist; Vanilleextrakt einrühren.
3. Warm servieren.

Schokoladenchip-Dip



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 (ca. 225 g) Packung Frischkäse, erweicht
- Ca. 110 g Butter, erweicht
- Ca. 95 g Puderzucker
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 170 g Milkschokoladenstückchen

1. Schlagen Sie Frischkäse, Butter, Puderzucker, braunen Zucker und Vanille in einer Schüssel zusammen.
2. Die Schokoladenstückchen untermischen.
3. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Rhabarber-Sauce



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel ungesalzene Butter
- Ca. 490 g dünn geschnittener Rhabarber
- Ca. 100 g weißer Zucker

1. In einer großen Pfanne Butter bei starker Hitze schmelzen.
2. Rhabarber und Zucker einrühren und unter ständigem Rühren 5 bis 10 Minuten kochen, bis er weich ist.
3. Warm servieren.

Erdbeersauce



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 440 g frische Erdbeeren
- Zitrone, entsaftet
- Ca. 200 g weißer Zucker
- 1 Esslöffel Speisestärke
- ¼ Teelöffel Salz

1. Die Erdbeeren mit einem Kartoffelstampfer in einem Topf zerdrücken. Zitronensaft, Zucker, Speisestärke und Salz unter die pürierten Erdbeeren rühren.
2. Stellen Sie den Topf auf mittlere Hitze. Unter ständigem Rühren die Mischung zum Kochen bringen, sofort vom Herd nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Pudding-Sauce



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Margarine
- Ca. 150 g Weißzucker
- 1 Ei
- 480 ml Milch
- 2 Teelöffel Mehl (Type 405)
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

1. In einem kleinen Kochtopf bei mittlerer Hitze Margarine, Zucker und das Ei verrühren.
2. Mit der Milch aufgießen und kochen, bis die Mischung zu sprudeln beginnt; darauf achten, dass sie nicht verbrüht. Mehl und Vanille einrühren; gut verrühren und servieren.

Himbeer-Dessertsauce



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 240 ml frischer Orangensaft
- Ca. 200 g weißer Zucker
- 1 Packung (ca. 340 g) frische Preiselbeeren
- Ca. 250 g frische oder gefrorene Himbeeren

1. Orangensaft und Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze verrühren. Die Cranberries hinzugeben und zum Kochen bringen. Kochen und rühren, bis die Cranberries aufplatzen. Die Himbeeren einrühren, die Hitze reduzieren und 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. Im Kühlschrank aufbewahren oder warm servieren.

Vanillesauce



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Vollmilch
- 1/4 Teelöffel Vanilleextrakt (gute Qualität)
- 1 Esslöffel granuliertes Stevia
- 1/4 Teelöffel Salz
- 3 große Eigelb (bei Raumtemperatur)

1. Erhitzen Sie die Milch in einem kleinen Topf mit schwerem Boden, bis sie kocht. Vom Herd nehmen.
2. Vanille, Stevia und Salz in die Milch geben. Gut umrühren.
3. Schlagen Sie die Eigelbe in einer kleinen, hitzebeständigen Schüssel auf. Etwas von der heißen Milch hinzufügen und gut verrühren.
4. Wiederholen Sie den Vorgang, indem Sie etwas mehr Milch hinzufügen, um die Eier allmählich auf Temperatur zu bringen.
5. Geben Sie eine kleine Menge Wasser auf den Boden eines Wasserkochers oder eines Topfes, auf den Sie die Schüssel mit den temperierten Eiern stellen können. Erhitzen Sie das Wasser. Das Wasser sollte den Boden der Schüssel nicht berühren.
6. Die Schüssel mit den temperierten Eiern über den Topf mit kochendem Wasser stellen und rühren oder schlagen, bis die Mischung einzudicken beginnt, dann vom Herd nehmen und rühren, bis ein Löffel damit bedeckt ist.
7. Abkühlen lassen.

Schokoladensauce



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 100 g Zartbitterschokolade 85%
- 25 g ungesalzene Butter
- 2 Esslöffel Sahne

1. Geben Sie die Zutaten in einen kleinen Topf.
2. Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren schmelzen lassen.
3. Vom Herd nehmen, sobald die Sauce fertig ist und die Schokolade und die Butter vollständig geschmolzen sind.
4. Warm genießen oder abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Notizen:

Karamellsauce



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 80 g ungesalzene Butter (Verwenden Sie gesalzene Butter, wenn Sie eine „Salted Karamellsauce“ machen wollen)
- 90 g Swerve
- 120 ml Sahne oder Kokosmilch aus der Dose
- ¼ Teelöffel Vanilleextrakt

1. In einem kleinen Topf mit Antihaftbeschichtung bei schwacher bis mittlerer Hitze die Butter schmelzen.
2. Den Süßstoff und die Sahne hinzugeben und mit einer Gabel ständig und vorsichtig verquirlen, bis sich der zuckerfreie Süßstoff aufgelöst hat.
3. Zum leichten Kochen bringen und 6-8 Minuten kochen, dabei gelegentlich mit einem Holzlöffel umrühren. Kein Metalllöffel! Er würde das Karamell abkühlen und zerreißen.
4. Haben Sie Geduld, rühren Sie nicht zu oft um, die Flüssigkeit wird verdampfen und das Karamell wird langsam eindicken. Es ist fertig, wenn sich das Karamellvolumen um etwa ein Drittel reduziert hat und die Löffelrückseite bedeckt. Beachten Sie, dass das Karamell beim Abkühlen noch mehr eindickt, es ist also normal, wenn es noch nicht so dick aussieht.
5. Vom Herd nehmen und Vanilleextrakt hinzugeben.
6. 15 Minuten im Topf abkühlen lassen, dann in ein verschlossenes Einmachglas füllen.

Käsesauce



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 225 g Frischkäse
- Ca. 225 g Butter
- Ca. 240 g Schlagsahne
- Ca. 220 g Mozzarella-Käse, zerkleinert

1. Geben Sie den Frischkäse, die Butter und die Sahne in einen Kochtopf und erhitzen Sie ihn bei niedriger Hitze.
2. Rühren Sie weiter, bis der Frischkäse geschmolzen ist und sich alle Zutaten vermischen haben.
3. Fügen Sie den Mozzarella-Käse hinzu und rühren Sie so lange, bis er geschmolzen und gut vermischt ist.
4. Verwenden Sie die Soße sofort oder bewahren Sie sie im Kühlschrank auf.

Notizen:

Brombeersauce



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 150 g Brombeeren
- 2 Esslöffel Süßstoff Zuckerersatz, Zucker oder bevorzugter Süßstoff
- 1 Teelöffel Wasser

1. Geben Sie Brombeeren, Süßstoff und 1 Teelöffel Wasser in einen kleinen Kochtopf. Hinweis: Je nachdem, wie reif Ihre Brombeeren sind, müssen Sie eventuell noch 1/2 EL Süßstoff hinzugeben.
2. Auf mittlerer Flamme kochen, bis das Wasser kocht, dann auf niedrige Flamme schalten, dabei häufig umrühren und die Brombeeren mit einem weichen Spatel zerdrücken, bis eine schöne sirupartige Sauce entsteht.
3. Ungefähr 11-14 Minuten. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Tipp: In Eiswürfelbehältern einfrieren und in Ziplock-Behältern aufbewahren, damit man sie leicht in Einzelportionen verwenden kann. Die Sauce hält sich auch bis zu 5 Tage im Kühlschrank.

Mandelbutter-Fruchtdip



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- 250 g Mandelbutter
- 250 g Kokosnussmilch (oder andere milchfreie Milch)
- 1 Messlöffel reines Stevia-Extraktpulver
- 1 Esslöffel kohlenhydratarmer Süßstoff
- 0,5 Teelöffel Vanilleextrakt
- 0,5 Teelöffel Zimt
- 1/4 Teelöffel Salz

1. Alle Zutaten in die Küchenmaschine oder den Mixer geben.
2. So lange mixen, bis eine glatte Masse entsteht (mit einem Vitamix oder einem anderen Hochleistungsmixer geht das ganz schnell).
3. Nach Belieben zusätzlich milchfreie Milch hinzufügen.
4. Mit Obst oder anderen Dips servieren oder auf Desserts geben.

Notizen:



Abschließende Worte

Das Backen in der Heißluftfritteuse ist mehr als nur ein Trend; es ist eine praktische und effiziente Art, hausgemachte Leckereien zu genießen. Sie bietet eine bequeme Lösung für alle, die schnell, einfach und energiesparend backen möchten. Nutzen Sie die Möglichkeiten und entdecken Sie die Freude an der Herstellung köstlicher Backwaren mit diesem vielseitigen Gerät.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Spaß bei der Zubereitung der vielen Rezepte

KLEINE ERINNERUNG...



JESUS SAGTE...

“Ich bin der Weg und die
Wahrheit und das Leben.
Niemand kommt zum
Vater als nur durch mich.”
(Joh 14,6)