

Tanja Dusy

KÜCHENRATGEBER

BACKEN IM AIRFRYER

Süß und herzhaft



G|U

DAS PRINZIP: BACKEN IM AIRFRYER

KLEIN UND OHO

In kleinen Küchen kann der Airfryer sogar den Backofen ersetzen: Er ist kompakt, heizt blitzschnell auf und bäckt dadurch schneller – perfekt also für fix gemachtes Alltagsgebäck.

GENAU PASSEND

Kleine Formen, wenig Extrazubehör und passgenaue Rezepte – damit gelingt im Airfryer »Ruck-zuck-Gebäck« ohne großen Aufwand.



EINER FÜR VIELES

Die »Heißluftfritteuse« taugt nicht nur für Fettgebackenes, das darin deutlich schlanker gerät. Sie eignet sich auch für kleine Kuchen, süßes oder herzhaftes Gebäck und frisches Brot.

BRÖTCHEN & BROT FORMEN



FLACH DRÜCKEN

Damit Brötchen und Brot beim Backen schön rund bleiben, muss der gegangene Teig kurz durchgeknetet werden. Danach wird er mit dem Handballen leicht flach, zu einem Kreis gedrückt und je nach Rezept portioniert.



RUND WIRKEN

Den oben liegenden Teigrand mit einer Hand fassen, zur Mitte des Kreises ziehen und festdrücken. Den Teig leicht gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Vorgang wiederholen. So den Teig rundum »einwirken«, bis eine straffe Kugel entstanden ist.

GRUNDZUTATEN



MEHL

Fein ausgemahlenes Weizenmehl sorgt für lockere Teige und beste Backergebnisse. Wenn nicht anders angegeben, kann immer Type 405 oder 550 verwendet werden.



EIER

Sie binden und sorgen für Feuchtigkeit im Teig. Wichtig bei kleinen Gebäckmengen im Airfryer: die Größenangaben beachten.



ZUCKER

Feinster weißer Backzucker löst sich am besten mit den anderen Zutaten und ist daher die erste Wahl. Brauner Vollrohrzucker sorgt zusätzlich für eine leichte Karamellnote.



ÖL & BUTTER

Sie machen Teige schön geschmeidig. Butter kann durch pflanzliche Margarine ersetzt werden. Als Öl eignet sich geschmacksneutrales, hoch erhitzbare Raps- und Sonnenblumenöl oder raffiniertes (Brat-)Olivenöl.



HEFE

½ Würfel frische Hefe (21 g) reicht für rund 500 g Mehl, stattdessen kann auch 1 Päckchen Trockenhefe verwendet werden. Es kann direkt mit dem Mehl gemischt und muss nicht angesetzt werden.



BACKPULVER & NATRON

Beide sorgen dafür, dass Teige schön aufgehen. Damit Natron arbeiten kann, braucht es eine zusätzliche Säure (z. B. aus Essig oder Buttermilch), die in Backpulver bereits enthalten ist.

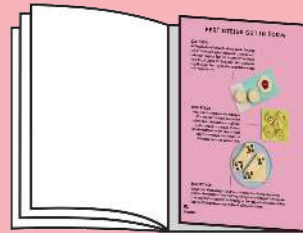
INHALT

*So geht's: Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!*

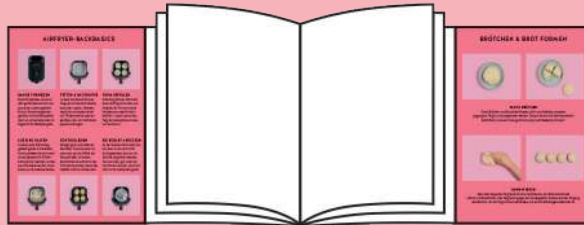
DAS PRINZIP:
BACKEN
IM AIRFRYER



FERTIGTEIGE
GUT IN FORM



Immer griffbereit:
AIRFRYER-
BACKBASICS



Immer griffbereit:
BRÖTCHEN &
BROT FORMEN

UNSER
GUT
BUCH

Wussten Sie schon, dass ...?
Entdecken Sie bei einigen
ausgewählten Rezepten ganz
besondere Tipps mit verblüf-
fendem Insiderwissen. Aha-
Momente garantiert!

REZEPTKAPITEL



06 KLEINE TEILCHEN



24 GROSSE KLASSE



42 PIKANTE IDEEN

- 04 Die Autorin
- 05 Schoko-Blätterteig-Twists
- 26 Coverrezept
- 60 Register
- 62 Impressum



BLITZ-PFIRSICH-TARTE-TATIN

supereinfach

1 Rolle Blätterteig (ca. 300 g,
aus dem Kühlregal)
4 reife Pfirsiche (ersatzweise
Nektarinen)
6 TL (Blüten-)Honig
25 g gehackte Pistazien
1 Eigelb (M)
2 EL Milch

Und dazu

Mit einer Kugel Vanille- oder
Walnusseis kombiniert wer-
den die Tartes zu einem
himmlischen Genuss. Sie
schmecken als Dessert oder
zum Kaffee am Nachmittag.

- 1 Blätterteig glatt auslegen und in 6 gleich große Rechtecke schneiden. Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften in 5–6 mm dicke Spalten schneiden.
- 2 Drei Stücke Backpapier auf Frittierkorbgröße zuschneiden. Ein Papierstück in den Frittierkorb legen. Links und rechts jeweils 1 TL Honig in einem knapp 8 cm langen Streifen auf das Papier träufeln. Mit einigen Pistazien bestreuen und jeweils ein Sechstel der Pfirsichspalten quer darauf anordnen. Je 1 Blätterteigrechteck darüberlegen und dieses rundum mit den Fingern oder mit einer Gabel fest auf das Backpapier drücken.
- 3 Eigelb und Milch verrühren und den Teig damit bestreichen. Den Airfryer auf 175° einstellen, falls nötig vorheizen. Die Tartes darin 8–12 Min. backen, dann samt Papier mit einem Pfannenwender wenden. Das Backpapier abziehen und die Tartes in weiteren 5–7 Min. fertig backen.
- 4 Die fertigen Tartes aus dem Airfryer nehmen und kurz abkühlen lassen. Die restlichen Tartes ebenso zubereiten und backen. Lauwarm servieren.



RHABARBER-BAISER-KUCHEN

Frühlingsrezept

250 g Rhabarber
80 g weiche Butter
80 g Zucker
1 Ei (M)
½ TL Vanillepaste
100 g Mehl
1 TL Backpulver
Salz

AUSSERDEM

Springform (18 cm Ø)
Butter für die Form

Tausch-Tipp

Anstelle von Rhabarber dürfen je nach Saison im Sommer auch mal Rote Johannisbeeren oder Stachelbeeren, im Herbst sogar halbierte Zwetschgen auf den Kuchen.

1 Rhabarber putzen, waschen, schälen und in 1–2 cm lange Stücke schneiden. Sehr dicke Stangen vorher längs halbieren oder dritteln. Die Form mit Butter einfetten.

2 Butter in Stücke schneiden und mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei nach und nach 30 g Zucker einrieseln lassen. Ei trennen, das Eiweiß abgedeckt kühlen. Eigelb und Vanillepaste gründlich unter die Buttermasse rühren. Mehl und Backpulver mischen und zügig unterrühren.

3 Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Den Rhabarber darauf verteilen und leicht in den Teig drücken. Den Airfryer auf 170° einstellen, falls nötig vorheizen. Den Kuchen darin 20–25 Min. backen, dabei nach ca. 20 Min. kontrollieren. Er sollte leicht gebräunt und fast fest sein.

4 Inzwischen das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Den übrigen Zucker (50 g) einrieseln lassen und alles in 2–3 Min. zu einem glänzenden Baiser aufschlagen.

5 Den Kuchen kurz aus dem Airfryer nehmen und das Baiser in Wellen darauf verteilen. Die Temperatur auf 150° reduzieren und den Kuchen im Airfryer weitere 5–10 Min. backen, bis die Baiserspitzen leicht bräunen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



RICOTTA-TOMATEN-TARTELETTES

mediterran

1 Rolle Blätterteig (ca. 300 g,
aus dem Kühlregal)
80 g Parmesan
250 g Ricotta
1 Knoblauchzehe
1 Ei (M)
1 TL getrockneter Oregano
Salz
Pfeffer
1 rote Zwiebel
200 g Kirschtomaten (rot und
gelb)
4 EL Pesto (nach Belieben)

Tausch-Tipp

Kein Pesto zur Hand? Die Tartelettes können auch einfach mit in Streifen geschnittenen Basilikumblättern und (in der Pfanne gerösteten) Pinienkernen bestreut werden.

1 Blätterteig auf der Arbeitsfläche glatt auslegen und in 8 gleich große Rechtecke schneiden. Dann bei jedem Rechteck rundum mit dem Messer einen ca. 1 cm breiten Rand markieren, den Teig dabei jedoch nicht durchschneiden.

2 Parmesan fein reiben. Ricotta in eine Schüssel geben, Knoblauch schälen und dazupressen. Parmesan und Ei zufügen und verrühren. Die Creme mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel schälen, längs halbieren und quer in Halbringe schneiden. Tomaten waschen, halbieren, leicht salzen und pfeffern.

3 Die Ricottacreme im inneren Teil der Teigrechtecke verstreichen. Jeweils einige halbierte Tomaten mit der Schnittseite nach oben darauflegen und einige Zwiebelringe darauf verteilen, leicht in die Creme drücken.

4 Den Airfryer auf 180° einstellen, falls nötig vorheizen. Backpapier auf Frittierkorbgröße zuschneiden. Die Tartelettes mit etwas Abstand daraufsetzen, in den Frittierkorb legen und 10–15 Min. backen (evtl. portionsweise nacheinander backen). Dabei nach der Hälfte der Backzeit kontrollieren. Wenn der Boden fest ist, das Backpapier entfernen und fertig backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Nach Belieben mit Pesto beträufeln und lauwarm servieren.

FERTIGTEIGE GUT IN FORM

BÄLLCHEN

(Frühstücks-)Brötchen aus Frischteig aus der Dose lassen sich fix in Minikrapfen verwandeln: Dafür die evtl. halbierten Teiglinge flach drücken, mit 1 TL Konfitüre, Nuss-Nugat-Creme, 1 Praline oder 1 Mini-Mozzarella-kugel belegen. Den Teig darüber verschließen und zu einer Kugel formen.



SCHNECKEN

Hefe- oder Pizzateig aus dem Kühlregal dünn mit weicher Butter bestreichen und mit Zimtucker bestreuen. Aufrollen und in Scheiben schneiden. Für herzhaftere Pizzaschnecken den Teig mit Pesto oder Tomatensauce bestreichen, mit Reibekäse bestreuen und aufrollen.



SCHIFFCHEN

Blätter- oder Plunderteig in Quadrate schneiden. Darauf einen diagonalen Streifen zubereitete backfeste Puddingcreme geben und einige frische Beeren oder abgetropfte Dosenfrüchte darauflegen. Zwei gegenüberliegenden Ecken über die Füllung klappen und mit Eiweiß aufeinanderkleben.



ÖFFNEN

DAS PASSENDE BACKZUBEHÖR

BACKPINSEL

Ein hitzebeständiger Pinsel aus Silikon ist ideal – damit kann Gebäck auch zwischendurch im heißen Airfryer mit Fett bestrichen werden.

OFENHANDSCHUH(E)

Gerade beim Herausnehmen aus dem beengten Airfryer-Raum besteht die Gefahr, sich zu verbrennen – ein, besser zwei Ofenhandschuhe bieten hier optimalen Schutz.



BACKFORMEN

Ob antihafbeschichtetes Metall oder hitzebeständiges Silikon – für den Airfryer braucht es die Mini-Ausgabe. Wer eine etwas größere oder kleinere Form als im Rezept hat: Einfach die Backzeit etwas verkürzen oder verlängern.

BACKPAPIER & ALUFOLIE

Beide dürfen nie lose, sondern immer nur durch Gebäck oder Backform beschwert in den Airfryer. Ansonsten ist die Gefahr, dass sie durch den Luftzug in die Heizspirale geraten zu groß.

AIRFRYER-BACKBASICS



IMMER VORHEIZEN

Die Vorheizphase einzelner Airfryer-Modelle variiert aufgrund der Leistungsstärke enorm. Einmal vorgeheizt, gleichen sich die Backzeiten dann an und entsprechen im Regelfall der Rezeptangabe.



FETTEN & BACKPAPIER

Je nach Konsistenz können Teige am Frittierkorb festkleben oder tropfen. Deshalb den Korb am besten leicht mit Öl bestreichen oder besprühen oder ein Stück Backpapier unterlegen.



FORM BEFÜLLEN

Viele Teige dehnen sich beim Garen kräftig nach oben aus. Deshalb die Formen immer höchstens zu zwei Dritteln befüllen – sonst kommt der Teig der Heizspirale zu nahe und verbrennt.

ABSTAND HALTEN

Cookies oder Blätterteiggebäck gehen in die Breite. Darum müssen sie mit ausreichend Abstand im Frittierkorb platziert werden, auf keinen Fall übereinander. Sonst besser portionsweise backen.

KONTROLLIEREN

Airfryer garen schneller als Backöfen. Darum besser immer nach gut der Hälfte der Backzeit bzw. im letzten Backdrittel einen Blick in den Frittierkorb werfen, damit das Gebäck nicht zu dunkel wird.

BEI BEDARF ABDECKEN

Ist der Kuchen schon sehr dunkel, aber innen noch nicht durchgebacken, kann er mit Alufolie abgedeckt werden. Sie muss aber gut unter der Form fixiert werden, damit sie nicht in die Heizspirale gerät.





WER BRAUCHT SCHON *den Ofen*

Kleine Leckereien aus dem Airfryer gehen jetzt ganz easy. Denn man braucht nicht immer einen Backofen, um Cheesecake, Cookies und Co. zu backen.

Mit diesen Rezepten sind Gebäck, Kuchen und auch herzhaftere Stückchen im Handumdrehen zubereitet. Genießen Sie dazu die Vorteile des Airfryers: weniger Fett, schnelleres Backen und unvergesslicher Geschmack. Ob Zimtschnecken, Pflaumenkuchen oder Mini-Pizzen, den Backofen wird niemand vermissen.

**So sind Kuchen und Co. für Besuch oder einfach für
Zwischendurch ruckzuck mit dem Airfryer zubereitet.**



WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-9234-9



€ 12,99 [D]

www.gu.de