

Tanja Dusy

KÜCHENRATGEBER

# BACKEN IM AIRFRYER

*Süß und herzhaft*



GU

# 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  
CLOU

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

Für 6 Stück • 15 Min. Zubereitung • 19 Min. Backen (pro Durchgang) •  
Pro Stück ca. 275 kcal, 5 g EW, 16 g F, 28 g KH

## 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 werden die Tarts 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 Tarts darin 8–12 Min. backen, dann samt Papier mit einem Pfannenwender wenden. Das Backpapier abziehen und die Tarts in weiteren 5–7 Min. fertig backen.
- 4 Die fertigen Tarts aus dem Airfryer nehmen und kurz abkühlen lassen. Die restlichen Tarts 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.



Für 8 Stück • 25 Min. Zubereitung • 15 Min. Backen (pro Durchgang) •  
Pro Stück ca. 250 kcal, 9 g EW, 17 g F, 16 g KH

## 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.



# 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 herzhafte 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.**



PEFC-zertifiziert  
Dieses Produkt  
stammt aus  
nachhaltig  
bewirtschafteten  
Wäldern und  
kontrollierten Quellen  
[www.pefc.de](http://www.pefc.de)

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



€ 12,99 [D]

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