

REZEPTE FÜR DEN AIRFRYER

3 x leckere Kuchen aus dem Airfryer

Backideen für Dich 😊

Saftige Brownies | Softe Mini-Apfel Muffins |
Himmlische Quarkbällchen



Saftige Brownies | Rezept

- 75 g Schokolade 70% Kakao
 - 75 g Butter
 - 1 Ei Größe L
 - 60 g Zucker
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 1 Prise Salz
 - 40 g Mehl
 - 1 TL Backpulver
 - 25 g gehackte Nüsse nach Wahl
1. Butter und Schokolade in einem Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen

2. Das Ei mit Zucker, Vanillezucker und Salz zu einer cremigen Masse schlagen und die geschmolzene Butter Schokolade Mischung unterheben. Mehl, Backpulver und Nüsse unterrühren.
3. kleine Backform mit Backpapier auslegen, den Teig hineingeben und glatt streichen
4. In den Korb der Heißluftfritteuse geben.

Backfunktion einstellen:

20 Min. bei 180° backen, bis die Oberfläche knusprig ist. Das Innere sollte noch schön weich sein!

Mini- Apfel Muffins | Rezept

- ½ Tasse Apfelwürfelchen
 - ½ Tasse Mehl
 - 1-2 TL Zucker
 - ¼ TL Salz
 - 1 TL Backpulver
 - 50 g Apfelmus
 - 1 Ei Größe L
 - 50 g Butter geschmolzen
 - ½ TL Vanilleextrakt
 - 60 ml Milch
1. Die Silikonform mit etwas Öl aussprühen und beiseite stellen
 2. Apfelwürfelchen, Mehl, Zucker ,Salz und Backpulver in einer größeren Schüssel verrühren
 3. In einer kleineren Schüssel Apfelmus, Ei, Butter, Vanilleextrakt und Milch verrühren
 4. Die feuchte Mischung nun zur trockenen Mischung geben und alles gut miteinander verrühren
 5. Teig in die kleinen Muffinförmchen zu ungefähr zu $\frac{3}{4}$ füllen und in den Korb der Heißluftfritteuse stellen! Das Crispy Blech drin lassen!

Airfryer vorheizen 180°

Backfunktion einstellen:

10 Min. bei 180° backen

Himmlische Quarkbällchen | Rezept

- 250 g Magerquark
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 20 g weiche Butter
- 2 Eier
- Puderzucker zum Bestäuben

1. Alle Zutaten bis auf den Puderzucker mit dem Mixer oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten
2. Teig in 12 gleich große Bällchen formen
3. Die Crispyplatte der Heißluftfritteuse mit Backpapier auslegen und mit etwas Öl einsprühen. Die Kugeln darauf verteilen

Backfunktion einstellen:

8 Min. bei 180° backen. Dann die Bällchen wenden und weitere 4 Min. backen

Die Quarkbällchen mit Puderzucker bestäuben und genießen