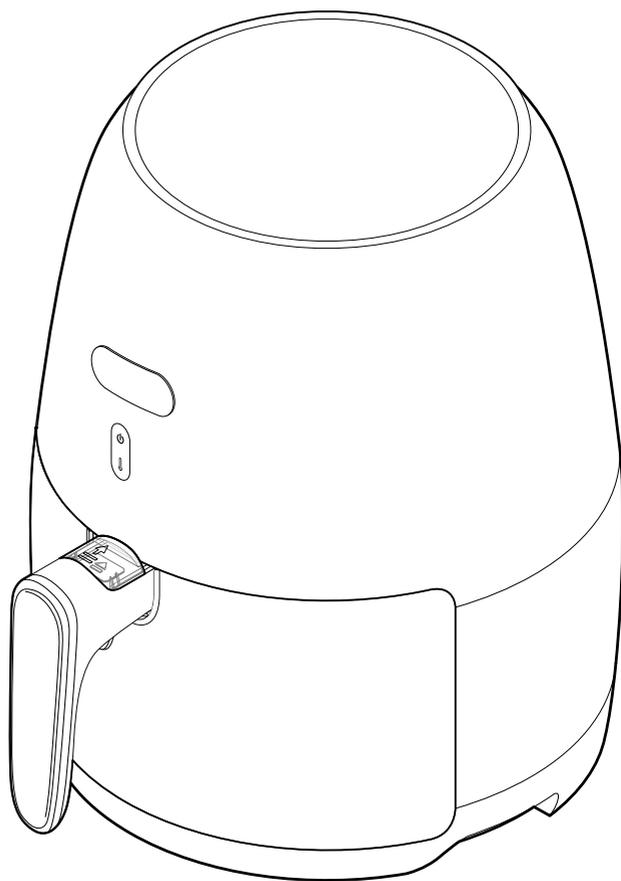


# Digitale Heißluft-Fritteuse



# Rezepte

## Tiefkühl-Pommes

### Zutaten für 2 Personen

200 g Tiefkühl-Pommes

5 ml Olivenöl

Salz nach Geschmack

### Zubereitung

1. Nehmen Sie die Pommes ca. 20 Min. vor dem Gebrauch aus dem Gefrierfach und lassen Sie die auftauen.  
Entfernen Sie ggf. etwaige Eiskristalle von den Pommes und tupfen Sie sie mit Küchenpapier trocken. So werden die Pommes später beim Frittieren gleichmäßig knusprig.
2. Geben Sie die Pommes in eine Schüssel und bestreichen Sie sie mit Hilfe eines Küchenpinsels mit dem Olivenöl. Sie können das Olivenöl auch direkt über die Pommes geben und dann gründlich mischen, so dass alle Pommes gleichmäßig benetzt sind.

### Frittieren

3. Heizen Sie die Heißluft-Fritteuse ca. 4-6 Min. auf 200 °C vor.
4. Geben Sie die Pommes in den Korb und stellen Sie die Garzeit auf 12-16 Min. ein.  
Schütteln Sie den Korb während des Garvorgangs ein- oder zweimal.
5. Würzen Sie die fertigen Pommes vor dem Servieren nach Belieben mit Salz.

## Selbstgemachte Pommes

### Zutaten für 2 Personen

200 g Kartoffeln, in Stäbchen geschnitten

5 ml Olivenöl

Salz nach Geschmack

### Zubereitung

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in dünne Stäbchen. Waschen Sie die Kartoffelstäbchen und trocknen Sie sie mit Küchenpapier gründlich ab.
2. Geben Sie die Kartoffelstäbchen in eine Schüssel und bestreichen Sie sie mit Hilfe eines Küchenpinsels mit dem Olivenöl. Sie können das Olivenöl auch direkt über die Pommes geben und dann gründlich mischen, so dass alle Pommes gleichmäßig benetzt sind.

### Frittieren

3. Heizen Sie die Heißluft-Fritteuse ca. 4-6 Min. auf 200 °C vor.
4. Geben Sie die Kartoffelstäbchen in den Korb. Reduzieren Sie die Temperatur auf 180 °C und stellen Sie die Garzeit auf 18-25 Min. ein.  
Schütteln Sie den Korb während des Garvorgangs ca. alle 10 Min.
5. Würzen Sie die fertigen Pommes vor dem Servieren nach Belieben mit Salz.

## **Selbstgemachte Wedges**

### **Zutaten für 2 Personen**

200 g Kartoffeln, in Spalten  
geschnitten

5 ml Olivenöl

Salz nach Geschmack

### **Zubereitung**

1. Schneiden Sie die Kartoffeln ungeschält in jeweils 6 Spalten. Waschen Sie die Kartoffelspalten und trocknen Sie sie mit Küchenpapier gründlich ab.
2. Geben Sie die Kartoffelspalten in eine Schüssel und bestreichen Sie sie mit Hilfe eines Küchenpinsels mit dem Olivenöl. Sie können das Olivenöl auch direkt über die Kartoffelspalten geben und dann gründlich mischen, so dass alle Kartoffelspalten gleichmäßig benetzt sind.

### **Frittieren**

3. Heizen Sie die Heißluft-Fritteuse ca. 4-6 Min. auf 200 °C vor.
4. Geben Sie die Kartoffelspalten in den Korb. Reduzieren Sie die Temperatur auf 180 °C und stellen Sie die Garzeit auf 18-25 Min. ein. Schütteln Sie den Korb während des Garvorgangs ca. alle 10 Min.
5. Würzen Sie die fertigen Wedges vor dem Servieren nach Belieben mit Salz.

## **Tiefkühl-Kroketten**

### **Zutaten für 4 Personen**

200 g Tiefkühl-Kroketten

### **Zubereitung**

1. Nehmen Sie die Tiefkühl-Kroketten erst direkt vor dem Gebrauch aus dem Gefrierfach - lassen Sie sie nicht auftauen. Entfernen Sie ggf. etwaige Eiskristalle von den Kroketten und tupfen Sie sie mit Küchenpapier trocken. So werden die Kroketten später beim Frittieren gleichmäßig knusprig.

### **Frittieren**

2. Heizen Sie die Heißluft-Fritteuse ca. 4-6 Min. auf 200 °C vor.
3. Geben Sie die Kroketten in den Korb und stellen Sie die Garzeit auf 5-10 Min. ein. Schütteln Sie den Korb während des Garvorgangs ein- oder zweimal, damit die Kroketten gleichmäßig braun werden.

## **Tiefkühl-Chicken Nuggets**

### **Zutaten für 3 Personen**

200 g Tiefkühl-Nugget

### **Zubereitung**

1. Nehmen Sie die Chicken Nuggets ca. 20 Min. vor dem Gebrauch aus dem Gefrierfach und lassen Sie sie auftauen.  
Entfernen Sie ggf. etwaige Eiskristalle von den Nuggets und tupfen Sie sie mit Küchenpapier trocken. So werden die Nuggets später beim Frittieren gleichmäßig knusprig.

### **Frittieren**

2. Heizen Sie die Heißluft-Fritteuse ca. 4-6 Min. auf 200 °C vor.
3. Geben Sie die Chicken Nuggets in den Korb und stellen Sie die Garzeit auf 10-15 Min. ein.  
Schütteln Sie den Korb während des Garvorgangs ein- oder zweimal, damit die Nuggets gleichmäßig knusprig werden.

## **Selbstgemachte Chicken Nuggets mit Honig-Senf-Soße**

### **Zutaten für 4 Personen**

Für die Nuggets:

2 Scheiben Weißbrot, zerkrümelt  
etwas Paprikapulver, scharf  
5 ml Olivenöl  
250 g Hähnchenfilet, gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, zerdrückt  
1 Eigelb  
Salz und schwarzer Pfeffer  
2 Eiweiß  
Weizenmehl, Semmelbrösel

Für die Honig-Senf-Soße:

80 ml Senf, 80 ml Honig  
1 Prise Zimt, 1 Prise Salz

### **Zubereitung der Nuggets**

1. Verarbeiten Sie das Weißbrot und das Paprikapulver im Standmixer zu einer weichen, leichten Masse.  
Geben Sie das Olivenöl hinzu und füllen die Masse in eine Schüssel um.
2. Zerkleinern Sie das gewürfelte Hähnchenfilet im Standmixer und geben Sie dann Eigelb, Knoblauch, Salz und Pfeffer nach Geschmack dazu.
3. Geben Sie die Weißbrotmasse zur Hähnchenfleischmasse und verkneten Sie beides von Hand zu einer homogenen, formbaren Masse.
4. Verschlagen Sie das Eiweiß in einer separaten Schüssel.
5. Formen Sie aus der Hähnchenfleischmasse 10 kleine Nuggets.  
Zum Panieren wälzen Sie die Nuggets erst im Weizenmehl, dann im Eiweiß und abschließend in den Semmelbröseln.

### **Zubereitung der Honig-Senf-Soße**

6. Vermischen Sie alle Zutaten miteinander. Dann ist die Soße servierbereit.

### **Frittieren**

7. Heizen Sie die Heißluft-Fritteuse ca. 4-6 Min. auf 200 °C vor.
8. Legen Sie die Nuggets unten in den Korb und bestreichen Sie sie leicht mit dem Olivenöl. Stellen Sie die Garzeit auf 15 Min. ein.  
Wenden Sie die Nuggets nach der Hälfte der Garzeit, damit Sie von beiden Seiten knusprig werden.

## **Falafel**

### **Zutaten für 4 Personen**

Für die Falafeln:

500 g Kichererbsen, getrocknet  
(über Nacht quellen lassen)

Minzeblätter, frisch

2-3 syrische Brote oder Pitabrote,  
zerkleinert

Milch zum Benetzen

5 ml Knoblauchpaste ohne Salz  
(falls verfügbar)

Salz und Pfeffer

Saft von 1/2 Zitrone

Für die Tahini-Soße:

5 ml Tahini (Sesampaste)

Saft von 1/2 Zitrone

120 ml Wasser

1/2 Knoblauchzehe, zerdrückt

### **Zubereitung der Falafel**

1. Lassen Sie die eingeweichten Kichererbsen abtropfen. Geben Sie die Brotstückchen, Minzeblätter, Kichererbsen, Knoblauchpaste und den Saft der halben Zitrone in eine Schüssel. Geben Sie Salz und Pfeffer hinzu und mischen Sie alles gut durch. Geben Sie etwas Milch dazu und lassen Sie die Schüssel eine halbe Stunde ruhen, bis die Masse die Milch aufgesogen hat.
2. Rühren Sie die Masse anschließend noch einmal durch. Die Masse sollte noch weich, aber fest genug sein, dass Sie Bällchen formen können.
3. Formen Sie etwa Golfball-große Bällchen und drücken Sie sie leicht an.

### **Zubereitung der Tahini-Soße**

4. Vermischen Sie alle Zutaten miteinander. Dann ist die Soße servierbereit.

### **Frittieren**

5. Heizen Sie die Heißluft-Fritteuse ca. 4-6 Min. auf 200 °C vor.
6. Legen Sie eine Lage Falafel-Bällchen in den Korb und stellen Sie die Garzeit auf 15 Min. ein. Wenden Sie die Falafel nach der Hälfte der Garzeit, damit Sie gleichmäßig garen. Verlängern Sie die Garzeit ggf. um weitere 5 Minuten.

## Teigtaschen mit Hähnchenfüllung

### Zutaten für 4 Personen

500 g Hähnchenbrust  
(3-4 Hähnchenfilets)

1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt

1 Knoblauchzehe, zerdrückt

1 Tomate, geschält und gewürfelt

5 ml Olivenöl

Petersilie und gewürfelte Zwiebeln  
nach Geschmack

10 g Brühwürfel für Hühnerbrühe  
Oliven, kleingewürfelt, nach  
Geschmack

450 g Blätterteig

Eigelb zum Bestreichen

**Tipp:** Geben Sie z.B. Palmherzen-,  
Mais- oder Käseaufstrich mit in die  
Teigtaschen!

### Zubereitung

1. Kochen Sie die Hähnchenbrust gar und stellen Sie das Fleisch zur Seite.
2. Erhitzen Sie das Olivenöl in der Pfanne und schwitzen Sie die Zwiebeln glasig an - sie sollten nicht braun werden. Geben Sie den Knoblauch dazu und schwitzen ihn kurz mit an. Schneiden Sie die gegarte Hähnchenbrust in Würfel und geben das Fleisch ebenfalls mit in die Pfanne.
3. Lösen Sie den Brühwürfel in ca. 120 ml heißem Wasser auf und geben Sie die Brühe mit zum Fleisch in die Pfanne.
4. Geben Sie die Tomate, Petersilie, Zwiebeln und Oliven dazu und rühren alles gut durch. Lassen Sie

das Ganze bei niedriger Temperatur einköcheln. Die Füllung darf nicht zu flüssig sein.

5. Formen Sie aus dem Blätterteig Taschen, die Sie mit der Fleischmasse füllen. Drücken Sie die Ränder der Teigtaschen mit einer Gabel gut fest, damit die Füllung nicht austreten kann. Bestreichen Sie die Teigtaschen zum Schluss mit Eigelb.

### Frittieren

6. Heizen Sie die Heißluft-Fritteuse ca. 4-6 Min. auf 200 °C vor.
7. Legen Sie jeweils 4 Teigtaschen unten in den Korb und stellen Sie die Garzeit auf 9 Min. ein. Schütteln Sie den Korb alle 3 Min., damit die Teigtaschen nicht aneinander kleben.

## **Hackfleisch-Kroketten**

### **Zutaten für 4 Personen**

200 g Weizenmehl

200 g Hackfleisch

400 ml kochendes Wasser

1/2 Zwiebel, gewürfelt

1 EL Weizenmehl

Minze, Pfeffer und Salz nach Geschmack

### **Zubereitung**

1. Geben Sie das Mehl auf ein Backblech, übergießen Sie es mit dem kochenden Wasser und lassen Sie es anschließend 5 Min. ruhen. Drücken Sie dann überschüssiges Wasser mit einem sauberen Küchenhandtuch aus.
2. Geben Sie das Hackfleisch, die Zwiebel, 1 EL Mehl und die Gewürze dazu und vermengen alle gut miteinander. Formen Sie Kroketten aus der Masse.

### **Frittieren**

3. Heizen Sie die Heißluft-Fritteuse ca. 4-6 Min. auf 200 °C vor.
4. Geben Sie die Kroketten in den Korb und stellen Sie die Garzeit auf 20 Min. ein. Schütteln Sie den Korb während des Garvorgangs mehrmals, damit die Kroketten gleichmäßig knusprig werden.

## **Stockfisch-Bällchen**

### **Zutaten für 4 Personen**

200 g Stockfisch (ausgenommen, vorgekocht und entgrätet)

300 g Kartoffeln

1 Eigelb

20 g Petersilie und Zwiebel, gewürfelt

1 Knoblauchzehe, zerdrückt

2 EL Weizenmehl

Olivenöl für die Hände

Salz und schwarzer Pfeffer nach Geschmack

### **Zubereitung**

1. Kochen Sie die Kartoffeln gar und zerstampfen Sie sie. Lassen Sie den Kartoffelstampf anschließend abkühlen.
2. Vermengen Sie den Kartoffelstampf und den Stockfisch miteinander und geben Sie die übrigen Zutaten dazu. Würzen Sie die Masse mit Salz und Pfeffer nach Geschmack. Die Masse sollte gut formbar sein. Fügen Sie das Weizenmehl hinzu.
3. Fetten Sie Ihre Hände mit etwas Olivenöl ein und rollen Sie Bällchen aus der Stockfisch-Masse.

### **Frittieren**

4. Heizen Sie die Heißluft-Fritteuse ca. 4-6 Min. auf 200 °C vor.
5. Legen Sie die Bällchen unten in den Korb und stellen Sie die Garzeit auf 10 Min. ein. Schütteln Sie den Korb während des Garvorgangs mehrmals, damit die Bällchen gleichmäßig knusprig werden.

## Schokoladen-Churros

### Zutaten für 12 Stück

250 ml Wasser

100 g Weizenmehl

1 EL Polenta (vorgekocht)

55 g Kakaopulver

1 EL Butter

1 Prise Salz

1 EL Backnatron

Öl für die Hände

Kakaopulver und Zucker zum Bestreuen

**Tipp:** Verwenden Sie einen Spritzbeutel mit Sterntülle für den typischen Churros-Look. Wälzen Sie die Churros vor dem Frittieren in einer Mischung aus Rohrzucker und Kakaopulver, damit sie eine knusprige Kruste bekommen.

### Zubereitung

1. Vermischen Sie Weizenmehl, Polenta, Kakaopulver und Backnatron miteinander und stellen das Gemisch beiseite.
2. Geben Sie Wasser, Butter und Salz in einem mittelgroßen Topf und kochen Sie das Gemisch kurz auf.
3. Geben Sie das Mehl-Gemisch dazu und verrühren alles zu einem glatten Teig. Lassen Sie die Masse unter ständigem Rühren 5 Min. weiterköcheln. Nehmen Sie die Topf anschließend vom Herd und lassen den Teig etwas abkühlen, damit Sie sich nicht verbrennen.  
Der Teig sollte fest genug sein, dass er von Hand gerollt werden kann.
4. Fetten Sie Ihre Hände mit etwas Öl ein und formen Sie Churros aus dem Teig. Die Churros sollten einen

Durchmesser von ca. 1,5 cm haben und 8 cm lang sein.

### Frittieren

5. Heizen Sie die Heißluft-Fritteuse ca. 4-6 Min. auf 200 °C vor.
6. Geben Sie die Churros in den Korb und stellen Sie die Garzeit auf 6 Min. ein. Schütteln Sie den Korb während des Garvorgangs mehrmals. Wenn Sie die Churros etwas knuspriger mögen, verlängern Sie die Garzeit um weitere 3 Min.  
Bestreuen Sie die Churros anschließend mit Zucker und Kakaopulver.

## Kartoffeln mit Cheddar-Käse

### Zutaten für 4 Personen

1 kg kleine Kartoffeln, halbiert und gekocht

2 EL Olivenöl

2 EL Weizenmehl

Salz nach Geschmack

Speck zum Garnieren

Für die Cheddar-Soße:

300 g Cheddar-Käse

150 g Brie

1/2 Zwiebel, geraspelt

1 EL Margarine

125 ml Sahne

Salz nach Geschmack

ggf. Milch

**Tipp:** Statt frischer Kartoffeln können Sie auch TK-Pommes verwenden.

Lassen Sie diese vor der Verarbeitung ca. 20 Min. auftauen.

### Zubereitung der Kartoffeln

1. Halbieren Sie die vorgekochten Kartoffeln und legen Sie diese auf ein geöltes Backblech. Wenden Sie die Kartoffeln auf dem Blech, bis sie gleichmäßig mit Olivenöl benetzt sind.
2. Vermischen Sie das Weizenmehl und das Salz und bestreuen Sie die Kartoffeln mit Hilfe eines Siebs mit dieser Mischung.

### Zubereitung der Cheddar-Soße

3. Schmelzen Sie die Margarine in einer Pfanne und bräunen Sie die Zwiebeln leicht darin an. Geben Sie dann den Cheddar und Brie hinzu.
4. Sobald der Käse zu schmelzen beginnt, geben Sie die Sahne hinzu und verrühren alles zu einer sämigen Masse. Schmecken Sie die Soße mit Salz ab. Wenn die Soße zu dickflüssig ist, können Sie sich mit etwas Milch verdünnen.

### Frittieren

5. Heizen Sie die Heißluft-Fritteuse ca. 4-6 Min. auf 200 °C vor.
6. Geben Sie die Kartoffeln in den Korb und stellen Sie die Garzeit auf ca. 30 Min. ein. Schütteln Sie den Korb während des Garvorgangs mehrmals, damit die Kartoffeln gleichmäßig braun werden. Verlängern Sie die Garzeit ggf. um weitere 5 Min.
7. Geben Sie die Kartoffeln auf ein Backblech oder eine Servierplatte, übergießen Sie sie mit der Cheddar-Soße und streuen Sie den Speck darüber.

## Scharfes Hähnchen

### Zutaten für 4 Personen

500 g Hähnchen, kleingeschnitten  
6 Knoblauchzehen, zerdrückt  
30 g Petersilie, kleingehackt  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

**Tipp:** Statt frischem Geflügel können Sie auch TK-Hähnchen verwenden. Lassen Sie dieses vor der Verarbeitung ca. 20 Min. auftauen.

### Zubereitung

1. Würzen Sie das Hähnchen nach Geschmack mit Knoblauch, Salz und Pfeffer.

### Frittieren

2. Heizen Sie die Heißluft-Fritteuse ca. 4-6 Min. auf 200 °C vor.
3. Geben Sie die Hähnchen-Teile in den Korb und stellen Sie die Garzeit auf ca. 20-30 Min. ein. Schütteln Sie den Korb während des Garvorgangs mehrmals, damit die Teile gleichmäßig gar werden. Bestreuen Sie die Hähnchen-Teile vor dem Servieren mit kleingehackter Petersilie.

## Gemüse nach italienischer Art

### Zutaten für 4 Personen

1 große Aubergine, gewaschen und gewürfelt  
100 g Cherry-Tomaten, halbiert  
1 gelbe und 1 rote Paprika, gewürfelt  
120 ml Olivenöl  
2 mittelgroße Zwiebeln, grob gewürfelt  
2 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten oder gehackt  
200 g schwarze Oliven  
Salz nach Geschmack

### Zubereitung

1. Vermengen Sie alle Zutaten - außer Salz und Oliven - in einem Gefäß, bis das Olivenöl vollständig aufgezogen ist.

### Frittieren

2. Heizen Sie die Heißluft-Fritteuse ca. 4-6 Min. auf 200 °C vor.
3. Geben Sie alles Gemüse auf einmal in den Korb. Reduzieren Sie die Gartemperatur auf 160 °C und stellen Sie die Garzeit auf ca. 20 Min. ein. Schütteln Sie den Korb während des Garvorgangs mehrmals, damit das Gemüse gleichmäßig gar wird. Prüfen Sie nach Ablauf der Garzeit, ob das Gemüse ausreichend knusprig ist. Falls nicht, verlängern Sie die Garzeit um weitere 5 Min. Füllen Sie das fertige Gemüse anschließend zum Servieren in eine Auflaufform um und geben Sie Salz und Oliven dazu.

## Schweine-Rippchen

### Zutaten für 4 Personen

500 g Schweinerippe  
Saft von 1 Zitrone  
2-3 Knoblauchzehen, zerdrückt  
1 Tomate  
1 Zwiebel  
1 Paprika  
2 EL geschmolzene Butter  
Oregano, Salz und schwarzer Pfeffer  
nach Geschmack

**Tipp:** Statt frischem Fleisch können Sie auch TK-Rippchen verwenden. Lassen Sie diese vor der Verarbeitung ca. 20 Min. auftauen.

### Zubereitung

1. Würzen Sie die Rippchen mit Pfeffer, Salz, Zitronensaft und Knoblauch. Marinieren Sie die Rippchen über Nacht im Kühlschrank. Bestreichen Sie die Rippchen mit Hilfe eines Küchenpinsels von beiden Seiten mit der geschmolzenen Butter. Schneiden Sie die Tomate, Paprika und Zwiebel in Streifen und legen Sie das Gemüse auf die Rippchen. Bestreuen Sie die Rippchen zum Schluss mit Oregano.

### Frittieren

2. Heizen Sie die Heißluft-Fritteuse ca. 4-6 Min. auf 200 °C vor.
3. Geben Sie die Rippchen in den Korb und stellen Sie die Garzeit auf 30 Min. ein.

## Fleischpastete

### Zutaten für 4 Personen

200 g Kalbsbein, gehackt  
100 g ital. Nduja, Chorizo oder ähnliche Wurst, gehackt  
50 g Speck, kleingewürfelt  
1 mittelgroße Zwiebel, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, zerdrückt  
Inneres von 1 Baguette  
1 EL Milch  
20 g Petersilie, fein gehackt  
Weizenmehl, Semmelbrösel und 1 Ei für die Panade  
4 Scheiben roher Schinken  
4 Scheiben Mozzarella  
400 ml passierte Tomaten  
ein paar gekochte Erbsen, Kartoffelwürfel und Karottenstückchen  
geriebener Käse nach Geschmack

### Zubereitung

1. Weichen Sie das Innere des Baguettes in einem geeigneten Gefäß in der Milch ein. Geben Sie anschließend das Fleisch, die Wurst und den Speck dazu und verkneten alles von Hand.
2. Fügen Sie die Zwiebel, den Knoblauch und die Petersilie hinzu und vermengen alles zu einer kompakten, gleichmäßigen Masse.
3. Teilen Sie die Fleischmasse in 4 gleichgroße Kugeln. Füllen Sie jede Kugel mit je einer Scheibe rohem Schinken und Mozzarella und formen Sie sie zu einer Pastete.
4. Panieren Sie die Pasteten mit dem Weizenmehl, Ei und Semmelbröseln.

## **Frittieren**

5. Heizen Sie die Heißluft-Fritteuse ca. 4-6 Min. auf 200 °C vor.
6. Geben Sie die Fleischpasteten in den Korb und stellen Sie die Garzeit auf ca. 10 Min. ein. Wenden Sie die Pasteten nach der Hälfte der Zeit, damit Sie gleichmäßig knusprig werden.
7. Richten Sie die Fleischpastete mittig in einem Suppenteller an, geben Sie etwas passierte Tomatensoße darüber und garnieren Sie mit dem gekochten Gemüse. Streuen Sie zum Schluss nach Geschmack geriebenen Käse darüber.

## **Brownies**

### **Zutaten für ca. 6 Stück**

- 100 g Schokolade, in Stücken
- 2 EL Butter oder Margarine
- 1 großes Ei
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker oder 1 EL Vanilleextrakt
- 50 g Weizenmehl, vermengt mit 1/2 EL Backpulver
- 2 EL gehackte Nüsse
- 1 runde Einweg-Alu-Backform (ca. 18 cm Durchmesser)
- 1 Prise Salz
- etwas Margarine für die Backform

## **Zubereitung**

1. Schmelzen Sie die Schokolade und die Butter in einer Edelstahl-Pfanne mit dicken Boden bei mittlerer Hitze. Rühren Sie die Masse dabei ständig um. Lassen die Masse anschließend wieder auf Raumtemperatur abkühlen.
2. Schlagen Sie das Ei mit dem Zucker, Vanillezucker und der Prise Salz zu einer leichten, cremigen Masse auf.
3. Rühren Sie die Eimasse in die abgekühlten Schokoladenmasse ein. Geben Sie das Mehl samt Backpulver und die Nüsse dazu.
4. Fetten Sie die Alu-Backform mit Margarine ein und füllen Sie den Teig ein.

## **Frittieren**

5. Heizen Sie die Heißluft-Fritteuse ca. 4-6 Min. auf 200 °C vor.
6. Stellen Sie die Alu-Backform in den Korb. Reduzieren Sie die Gartemperatur auf 180 °C und stellen Sie die Garzeit auf ca. 20 Min. ein. Die Oberfläche der Brownies sollte knusprig sein und das Innere noch weich.
7. Lassen Sie die fertigen Brownies in der Alu-Backform abkühlen, bevor Sie sie in 6 Stücke schneiden.

## Zitronen-Cupcakes

### Zutaten für ca. 6 Stück

50 g Weizenmehl

100 g Zucker

1 EL Backpulver

2 EL Milch

100 ml Speiseöl

1 Ei

1 EL Zitronensaft

Abrieb von 1 Zitrone

6 Cupcake-Papierförmchen

**Tipp:** Sie können die Zitrone auch durch andere Früchte oder Schokolade ersetzen!

### Zubereitung

1. Sieben Sie das Mehl, den Zucker und das Backpulver in eine Schüssel. Geben Sie Ei, Milch, Zitronensaft und Öl dazu und vermischen Sie alles gründlich.
2. Füllen Sie den Teig in die Cupcake-Förmchen und bestreuen Sie ihn mit Zitronenabrieb.

### Frittieren

3. Heizen Sie die Heißluft-Fritteuse ca. 4-6 Min. auf 200 °C vor.
4. Stellen Sie die Cupcake-Förmchen in den Korb und stellen Sie die Garzeit auf ca. 15-18 Min. ein. Machen Sie gegen Ende der Garzeit ggf. die Zahnstocherprobe - wenn kein Teig mehr am Zahnstocher klebt, sind die Cupcakes fertig.
5. Nehmen Sie die Cupcakes mit einem Pfannenwender o.Ä. aus dem Korb heraus und lassen Sie sie in den Förmchen abkühlen.

## Schokoladen-Cookies

### Zutaten für ca. 15 Stück

100 g Weizenmehl

100 g brauner Rohrzucker

100 g weißer Zucker

55 g Kakaopulver oder Haselnüsse

1 Ei

100 g Zartbitterschokolade (in Stücken) oder Haselnüsse

1 EL Backpulver

1 EL Backnatron

1 Prise Salz

2 EL Butter (ungesalzen), auf Raumtemperatur

1 EL Vanillezucker

Alufolie zum Auslegen des Frittierkorbs

**Tipp:** Ersetzen Sie die Schokolade durch Nüsse! Bewahren Sie die fertigen Cookies am besten in einem Glas mit Deckel auf und erwärmen Sie sie vor dem Servieren ca. 15 Sekunden in der Mikrowelle.

### Zubereitung

1. Verrühren Sie alle Zutaten - außer der Schokolade - von Hand in einer Schüssel, bis Sie aus dem Teig kleine Kugeln formen können. Fügen Sie ggf. etwas Mehl hinzu, damit der Teig schön glatt wird.
2. Rollen Sie den Teig auf einer ebenen Arbeitsfläche aus und bestreuen Sie ihn mit den Schokoladenstückchen. Verkneten Sie den Teig anschließend noch einmal gründlich. Formen Sie aus dem Teig ca. 3 cm große Cookies.

## **Frittieren**

3. Heizen Sie die Heißluft-Fritteuse ca. 4-6 Min. auf 200 °C vor.
4. Legen Sie den Boden des Korbs mit Alufolie aus und geben Sie jeweils 5 Cookies mit ca. 3,5 cm Abstand in den Korb.  
Reduzieren Sie die Gartemperatur auf 160-180 °C und stellen Sie die Garzeit auf 5 Min. ein.  
Wenn Sie die Cookies lieber etwas knuspriger mögen, verlängern Sie die Garzeit um 2 Min.
5. Nehmen Sie die fertigen Cookies mit einem geeigneten Küchenhelfer aus dem Korb und lassen Sie sie auf einem Kuchengitter abkühlen.

---

**Artikelnummer: 605 605 (D/AT) / 605 606 (CH)**

---