



Fertiggerichte
**Airfryer
Tabelle**

Hauptsache-lecker.de

Übersicht

Kategorie	Gericht	Zeit	Temp.	Tipp
Frühstück	Tiefgefrorene Waffeln	5-6 Minuten	180°C	Kein Öl nötig
	Tiefgefrorene Pfannkuchen	4-5 Minuten	180°C	Gleichmäßig anordnen
	Frühstücksbrötchen	8-10 Minuten	160°C	Vorher anfeuchten
	Tiefgefrorene Bagels	4-5 Minuten	160°C	Temperatur am Ende erhöhen
	Tiefgefrorene Rösti	10-12 Minuten	200°C	Mit etwas Öl besprühen
Hauptgericht	Halbes Hähnchen (gefroren)	35-40 Minuten	180°C	Regelmäßig mit Öl bestreichen
	Chicken Wings (gefroren)	18-20 Minuten	200°C	Nach der Hälfte wenden
	Käsespätzle (gefroren)	8-10 Minuten	160°C	In hitzebeständiger Schale
	Fischfilets (gefroren)	10-12 Minuten	180°C	Mit Zitrone und Öl bestreichen
	Mini-Quiche (gefroren)	10-12 Minuten	180°C	Mit Käse bestreuen
	Burger-Patties (gefroren)	10-12 Minuten	180°C	Nach der Hälfte wenden
	Falafel (gefroren)	10-12 Minuten	180°C	Vorher mit Öl besprühen

Kategorie	Gericht	Zeit	Temp.	Tipp
Hauptgericht	Garnelen (ungeschält, gefroren)	6-8 Minuten	180°C	Mit Knoblauchbutter bestreichen
	Hähnchenbrustfilets (gefroren)	12-15 Minuten	200°C	Mehrmals wenden
	Calamari-Ringe (gefroren)	8-10 Minuten	200°C	Vorher mit Zitronensaft beträufeln
	Tiefgefrorene Pommes	15-18 Minuten	180°C	Zwischendurch mehrmals schütteln
	Gyros-Streifen (gefroren)	6-8 Minuten	180°C	Mit Tzatziki servieren
	Schnitzel (Schweinefleisch, gefroren)	10-12 Minuten	200°C	Vorher leicht mit Öl besprühen
	Bratwürstchen (gefroren)	8-10 Minuten	180°C	Korb während des Garens schütteln
Snacks	Jalapeño Poppers (gefroren)	8-10 Minuten	180°C	Mit extra Käse bestreuen
	Zwiebelringe (gefroren)	8-10 Minuten	200°C	Korb zwischendurch schütteln
	Pizza-Snacks (gefroren)	10-12 Minuten	200°C	Nach der Hälfte wenden
	Gemüsesamosas (gefroren)	10-12 Minuten	180°C	Mit Joghurt-Dip servieren
	Kartoffelecken (gefroren)	15-18 Minuten	200°C	Korb zwischendurch schütteln

Kategorie	Gericht	Zeit	Temp.	Tipp
Snacks	Käsebällchen (gefroren)	6-8 Minuten	200°C	Mit Parmesan bestreuen
	Mini-Frikadellen (gefroren)	8-10 Minuten	180°C	Nach der Hälfte wenden
	Fischstäbchen (gefroren)	10-12 Minuten	200°C	Nicht überlagern
	Panierter Camembert (TK)	10-12 Minuten	170°C	Nach der Hälfte wenden
	Mozzarella Sticks (TK)	6-8 Minuten	190°C	Nach der Hälfte wenden
TK Gemüse	Tiefgefrorene Möhren	8-10 Minuten	180°C	Mit etwas Salz und Pfeffer würzen
	Kaisergemüse (gefroren)	10-12 Minuten	180°C	Nach der Hälfte der Zeit schütteln
	Erbsen (gefroren)	6-8 Minuten	160°C	Mit etwas Butter vermischen
	Brokkoli (gefroren)	8-10 Minuten	180°C	Mit Olivenöl besprühen
	Blumenkohl (gefroren)	10-12 Minuten	180°C	Mit Parmesan bestreuen
	Spinat (gefroren)	6-8 Minuten	160°C	In einer hitzebeständigen Schale garen
	Bohnen (gefroren)	8-10 Minuten	180°C	Leicht mit Salz und Öl beträufeln
	Zucchini (gefroren)	8-10 Minuten	180°C	Etwas Knoblauch hinzufügen
	Paprikastreifen (gefroren)	8-10 Minuten	180°C	Mit etwas Öl besprühen

Kategorie	Gericht	Zeit	Temp.	Tipp
Backen	Blätterteiggebäck (gefroren)	12-15 Minuten	180°C	Mit Milch oder Ei bestreichen
	Muffins (gefroren)	12-14 Minuten	160°C	Danach mit Puderzucker bestreuen
	Butter Croissants (TK)	17 Minuten	155°C	Vorher einige Minuten antauen lassen
	Schokoladenkekse (gefroren)	10-12 Minuten	160°C	Auf Backpapier legen
	Brownies (gefroren)	12-15 Minuten	160°C	Mit Schokotropfen verzieren
	Tiefgefrorene Apfeltaschen	12-15 Minuten	180°C	Mit Milch oder Ei bestreichen
	Zimtschnecken (gefroren)	10-12 Minuten	160°C	Mit Zuckerguss bestreichen
	Tiefgefrorene Donuts	6-8 Minuten	180°C	Mit Puderzucker bestäuben
	Pains au Chocolat (TK)	14 Minuten	170°C	Backpapier verwenden
	Laugenstangen (TK)	14 Minuten	170°C	Vorher 20 Minuten antauen lassen

Die angegebenen Zeiten und Temperaturen können je nach Modell und Leistung des Airfryers variieren. Es gibt große Unterschiede zwischen den Geräten, weshalb es wichtig ist, den Garprozess stets zu überwachen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen und ein Über- oder Untergaren zu vermeiden.



Jvonne

Folgt mir für mehr Rezepte!

hauptsache-lecker.de



@hauptsache_lecker_rezpte



@ivy_hauptsache_lecker