



Fertiggerichte
**Airfryer
Tabelle**

[Hauptsache-lecker.de](https://www.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 |
| | Hähnchenbrustfil- lets (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_rezepte



@ivy_hauptsache_lecker