

März

5 Himmlische
Desserts
im Airfryer

Hauptsache



lecker.de

Zitronen- Mohn- Küchlein

35 Minuten | 4-6 Muffinförmchen | Saftig-Aromatisch



Zutaten

- 180 g weiche Butter
- 170 g Zucker
- 3 Eier
- 200 g Mehl (mit 1 TL Backpulver gemischt)
- 1 Prise Salz
- 20 g Mohn
- Abrieb von 2 Bio-Zitronen
- 2-3 EL Zitronensaft

Guss:

- 80 g Puderzucker
- ca. 1-2 EL Zitronensaft

Tipp:

Den Guss erst kurz vor dem Servieren auftragen, damit er frisch glänzt.

Zubereitung

- Butter und Zucker cremig schlagen. Eier einzeln unterrühren.
- Mehlmischung, Salz, Mohn, Zitronenabrieb und Saft unterheben.
- Förmchen zu $\frac{3}{4}$ füllen.
- Bei 165 °C ca. 18-22 Minuten backen (Stäbchenprobe).
- Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft glattrühren.
- Küchlein einstechen, Guss darüberträufeln.

Knusprige Bananen- Schoko-Taschen

15 Minuten | 4 Stück | Einfach & schnell



Zutaten

- 1 Rolle frischer Blätterteig
(ca. 275 g)
- 2 reife Bananen
- 60 g Zartbitter-Schokodrops
- 1 TL Ahornsirup oder Honig
- 1 EL Milch zum Bestreichen
- Puderzucker & Schokosauce
(optional)

Zubereitung

- Airfryer auf **180 °C** vorheizen.
- Blätterteig in 4 Rechtecke schneiden.
- Bananen längs vierteln, mittig auflegen, mit Schokodrops bestreuen und leicht mit Ahornsirup beträufeln.
- Ränder einklappen, zu Taschen verschließen, mit Milch bestreichen.
- Im Airfryer **8–10 Minuten** goldbraun backen.
- Kurz abkühlen lassen, nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

- *Nimm nicht zu viele Schokodrops pro Tasche, sonst läuft die Füllung beim Backen aus.*

Frühlings- Waldbeer- Crumble

20 Minuten | 3-4 Personen | Fruchtig-lecker



Zutaten

- 300 g gemischte Beeren (frisch oder TK, aufgetaut)
- 1 TL Zitronensaft
- 60 g zarte Haferflocken
- 40 g Dinkelmehl
- 40 g Rohrzucker
- 50 g kalte Butter in Stückchen
- 1/2 TL Vanille oder Zimt

Zubereitung

- Beeren mit Zitronensaft mischen und in eine kleine ofenfeste Form geben.
- Haferflocken, Mehl, Zucker, Vanille/Zimt und Butter zu Streuseln verkneten.
- Über die Beeren streuen.
- Bei **175 °C ca. 10–13 Minuten** im Airfryer backen, bis die Streusel goldbraun sind.
- Kurz ruhen lassen – lauwarm servieren.

Tipp:

TK-Beeren vorher leicht antauen lassen, damit sie gleichmäßig garen.

Mini- Erdbeer- Cheesecake- Küchlein

25 Minuten | 4-6 Muffinförmchen | Cremig & Frisch



Zutaten

- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- 80 g Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 1 TL Vanillepaste
- 120 g fein gewürfelte Erdbeeren
- 100 g Butterkekse, zerbröselt
- 45 g geschmolzene Butter

Zubereitung

- Keksbrösel mit Butter mischen, in gefettete Förmchen drücken.
- Frischkäse, Zucker, Ei und Vanille cremig rühren.
- Erdbeeren vorsichtig unterheben.
- Masse auf den Böden verteilen.
- Bei 180 °C ca. 10–12 Minuten backen.
- Komplett auskühlen lassen, dann vorsichtig lösen.

Tipp:

Restliche Erdbeeren
als Dekoration
obenauf legen.

Schnelle Schoko- Crêpes

15 Minuten | 4 dünne Crêpes | Blitzdessert



Zutaten

- 120 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 300 ml Milch
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL neutrales Öl
- 4 EL Nuss-Nougat-Creme
oder geschmolzene
Schokolade

Zubereitung

- Mehl, Eier, Milch, Zucker, Salz und Öl zu einem glatten Teig verrühren.
- Airfryer auf **190 °C** vorheizen.
- Dünn Teig in eine leicht gefettete, airfryer-geeignete Form geben.
- **3–4 Minuten** backen, bis die Ränder leicht bräunen.
- Mit Schokocreme bestreichen, einrollen oder falten.
- Weitere 1 Minute erhitzen, damit die Füllung schmilzt.
- Kurz abkühlen lassen, dann servieren.

Tipp:

Den Teig sehr dünn ausgießen, sonst werden die Crêpes zu dick.

Einkaufsliste

Backzutaten & Vorrat

- 320 g Weizenmehl
- 40 g Dinkelmehl
- 60 g Haferflocken (zart)
- 170 g Zucker
- 40 g Rohrzucker
- 80 g Puderzucker
- 60 g Zartbitter-Schokodrops
- 4 EL Nuss-Nougat-Creme
- 100 g Butterkekse
- 20 g Mohn
- 1 TL Backpulver
- Vanillepaste oder Vanillezucker
- Zimt (optional)
- Ahornsirup oder Honig

Sonstiges

- 300 ml Milch
- 1 EL neutrales Öl

Kühlregal

- 250 g Butter
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- 3–4 Eier (je nach Größe)
- 1 Rolle frischer Blätterteig

Obst & Frisches

- 2 reife Bananen
- 120 g Erdbeeren
- 300 g gemischte Beeren (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren)
- 2–3 Bio-Zitronen

*Noch
mehr
Ideen?*

Dann schau vorbei auf

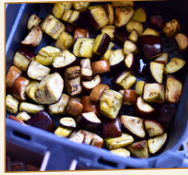
hauptsache-lecker.de

Oder folge mir:



Instagram

@ivy_hauptsache_lecker



Pinterest

hauptsache_lecker_rezpte



YouTube

Hauptsache-Lecker-Blog

Verantwortlich für den Inhalt: Yvonne König, c/o MDC Management #307, Martin König, Welslerstraße 3, 87463 Dietmannsried
Kontakt: E-Mail: yvonne@hauptsache-lecker.de Webseite: hauptsache-lecker.de
Verantwortlich gemäß § 18 Abs. 2 MSTV: Yvonne König (Anschrift wie oben)

Nutzungshinweis: Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Die Inhalte (Texte und Fotos) sind nur für den persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Eine kommerzielle Weitergabe, Vervielfältigung oder Veröffentlichung (auch in sozialen Medien) ohne ausdrückliche Genehmigung ist nicht gestattet.