



24 Airfryer Weihnachtsrezepte

FÜR FESTLICHE ABENDE OHNE STRESS.





Zutaten für 1 Tannenbaum

Für das Pesto

20 g	geriebener Parmesan
15 g	Pinienkerne
1	Knoblauchzehe
Blättchen von 1	Basilikum
Bund	
30 g	Oliveöl
	Salz
	Pfeffer

Für den Tannenbaum

1 Rolle	Blätterteig aus dem Kühlregal, halbiert
1	Ei
	einige kleine Kirschtomaten

Ernährungswerte (100 g)

5 g	345	19 g	28 g
Eiweiß	Kalorien	KH	Fett

1

Parmesan, Knoblauch, Pinienkerne, Basilikumblättchen und Öl in einen Mixbehälter geben. Alles mit einem Pürierstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2

Für den Baum eine Blätterteighälfte auf einem Airfryer-Backpapier auslegen. Mit Pesto bestreichen und zweite Blätterteighälfte darüberlegen.

3

Mit einem Messer ein großes Dreieck ausschneiden. Aus den Teigresten einen Baumstamm, einen Stern und nach Wahl weitere Motive ausschneiden.

4

Baumstamm unten am Dreieck anlegen und andrücken. Stern an der Spitze des Dreiecks anlegen und ebenfalls andrücken.

5

Tannenbaum an beiden Seiten alle 2 cm einschneiden, dabei in der Mitte des Baumes ca. 4 cm frei lassen. Eingeschnittene Teigstreifen eindrehen.

6

Ei verquirlen und Tannenbaum sowie die ausgeschnittenen Motive damit einstreichen. Tannenbaum mit Backpapier in den Garkorb geben und 15 Min. | 180 ° backen. Kirschtomaten halbieren und fertigen Baum damit verzieren.



Zutaten für 2 Personen

Für die Puffer

400 g	Zucchini
	Salz
1 EL	Zitronensaft
1	Eier
50 g	geriebener Gouda
40 g	Mandelmehl
1 kleine	Zwiebel, gehackt
1 TL	Olivenöl

Für die Creme und den Lachs

0.5 Bund	Dill, fein gehackt
100 g	Schmand
1 EL	Meerrettich
1 Prise	Pfeffer
100 g	Räucherlachs

Ernährungswerte (Portion)

33 g	508	12 g	37 g
Eiweiß	Kalorien	KH	Fett

1

Die Zucchini grob reiben. ½ TL Salz und Zitronensaft zugeben, vermengen und 5 Min. stehen lassen.

2

Zucchini in ein Küchentuch geben und kräftig auswringen, bis kaum noch Flüssigkeit austritt. Eier, Käse, Mandelmehl und Zwiebeln mit den Zucchiniraspeln vermengen.

3

Aus der Masse 6 Puffer formen und mit dem Öl einpinseln. Die Puffer in die Heißluftfritteuse geben und ca. 15 Min. | 180 °C backen, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden. Nach dem Garen 1 Prise Salz über jeden Puffer geben.

4

¾ vom Dill mit Schmand, Meerrettich, 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Je 3 Puffer stapeln, mit Meerrettichcreme, Räucherlachs und übrigem Dill toppen und servieren.



🕒 35 mins. ⌚ 35 mins. 👑 Einfach



Zutaten für 4 Personen

1000 g	Babykartoffeln, in kleine Würfel geschnitten
200 g	Brie, in Würfel geschnitten
6 Scheiben	Bacon, in Streifen geschnitten
7	Cranberry-Soße
4	Kochspray
1	Salz

Ernährungswerte (Portion)

15 g	420	38 g	22 g
Eiweiß	Kalorien	KH	Fett

1

Babykartoffeln mit Kochspray besprühen. Mit einer Prise Salz bestreuen. In den Garkorb geben. 15 Min. | 200 °C garen, zur Hälfte der Zeit einmal durchschütteln.

2

Baconstreifen zu den Kartoffeln geben. 10 Min. | 200 °C garen, nach 5 Min. durchschütteln.

3

Brie-Würfel unter die Kartoffel-Bacon-Mischung heben. 2 Min. | 200 °C garen.

4

5 TL Cranberry-Soße hinzufügen, leicht umrühren. Weitere 2 Min. | 200 °C garen.

5

Anrichten, nach Belieben mit einem weiteren Löffel Cranberry-Soße garnieren und servieren.

Tipp

Brie schmilzt perfekt im Airfryer und verleiht deinem Gericht eine cremige Konsistenz. Vermeide es allerdings, ihn zu lange zu erhitzen.



1

Saft einer Orange, Honig, Sojasauce, Paprikapulver, Ingwerpulver, Öl und Salz vermischen. Garkörbe mit Backpapier auslegen. Hähnchenschenkel und Wedges mit der Marinade vermengen und kurz ziehen lassen. In die Garkörbe geben und 15–25 Min. | 180 °C garen, zwischendurch wenden und nach 10 Min. eine Orange in Scheiben darauf legen.

Tipp

Dazu passt Joghurt-Dip, Aioli oder Sour Cream.

Zutaten für 2 Personen

2	Orangen
2 EL	Honig
1 EL	Sojasauce
1 TL	Paprikapulver
0.5 TL	Ingwerpulver
1 EL	Öl
0.5 TL	Salz
2	Hähnchenschenkel
500 g	festkochende Kartoffeln, ungeschält, in Spalten

Ernährungswerte (Portion)

37 g	548	66 g	15 g
Eiweiß	Kalorien	KH	Fett



Zutaten für 4 Personen

Für das Gemüse

500 g	Kartoffeln, in Stücken
300 g	Cocktailtomaten, halbiert
1	Zucchini, in Stücken
2	Zwiebeln, in Scheiben
40 ml	Olivenöl
4 Zweige	Rosmarin
	Salz
	Pfeffer

Für den Fisch

1	Knoblauchzehe, fein gehackt
20 g	gemischte Kräuter (z. B. Basilikum, Petersilie, Schnittlauch), fein gehackt
75 g	Paniermehl
40 g	Butter
Abrieb von 1	unbehandelten Zitrone
4	Lachsfilets (à ca. 125 g)

Für die Kräutersoße

35 g	Butter
35 g	Weizenmehl Type 405
300 g	Milch
50 g	Crème fraîche
2 Prisen	Muskat
10 g	gemischte Kräuter (z. B. Basilikum, Petersilie, Schnittlauch)

Ernährungswerte (Portion)

31 g	509	42 g	25 g
Eiweiß	Kalorien	KH	Fett

1

Gemüse in den Garkorb geben, mit Öl, Rosmarin, ½ TL Salz sowie 2 Prisen Pfeffer vermengen und 10–15 Min. | 180 °C garen.

2

Inzwischen für die Kruste Knoblauch, Kräuter, Paniermehl, Butter, Zitronenabrieb, ½ TL Salz sowie 2 Prisen Pfeffer vermengen. Gemüse wenden. Lachsfilets mittig auf das Gemüse legen und mit der Panade bedecken. Weitere 10–15 Min. | 180 °C garen.

3

Für die Soße Butter in einem Topf erhitzen. Mehl zufügen und anschwitzen. Milch, Crème fraîche, Muskat, je 3 Prisen Salz und Pfeffer sowie Kräuter zugeben und unter Rühren köcheln lassen. Fisch und Gemüse mit der Soße servieren.

Tipp

Wählt für das Ofengemüse am besten Sorten, die gerade Saison haben.



Zutaten für 2 Personen

400 g	weiße Champignons, geputzt und Stielenden gekürzt
100 g	Sauerrahm
50 g	Mayonnaise
2 EL	Olivenöl
1 EL	frische Petersilie, Blätter gehackt
1 TL	Zitronensaft
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Ernährungswerte (Portion)

5 g	280	8 g	24 g
Eiweiß	Kalorien	KH	Fett

1

Champignons in eine Schüssel geben. Olivenöl über die Champignons geben. Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer zu den Champignons geben.

2

Alles gut vermengen, bis die Champignons gleichmäßig bedeckt sind. Die Champignons gleichmäßig in den Garkorb geben. 15 Min. | 200 °C garen, nach 7 Min. Garkorb schütteln.

3

Sauerrahm, Mayonnaise, Zitronensaft und Petersilie in einer Schüssel verrühren. Champignons aus dem Garkorb nehmen.

Tipp

Für ein **rauchiges Aroma** geräuchertes Paprikapulver unter den Dip mischen.



1

Blätterteig ausrollen und vierteln. Jeweils eine Hälfte Feta mittig darauf platzieren. Je 1 TL Honig darüber träufeln und fest mit dem Blätterteig einschlagen.

2

Mit der geschlossenen Seite nach oben in den Garkorb geben und 12 Min. | 180 °C backen. Wenden, mit Eigelb bestreichen, Sesam darüber streuen. Weitere 10 Min. | 180 °C goldbraun backen.

Zutaten für 2 Personen

1 Rolle	Blätterteig (Kühlregal)
2	Feta, á 200 g
4 TL	Honig
1	Eigelb (Kl. M)
2 EL	Sesam

Ernährungswerte (Portion)

29 g	980	62 g	69 g
Eiweiß	Kalorien	KH	Fett



Zutaten für 8 Stück

8	große Kartoffeln (á ca. 150 g)
100 g	geriebener Parmesan
50 g	Olivenöl
2 TL	geräuchertes Paprikapulver
1 TL	Knoblauchpulver
1 TL	getrocknete italienische Kräuter
1 TL	Salz
0.5 TL	Pfeffer
	grobes Meersalz, zum Bestreuen

Ernährungswerte (Stück)

7 g	221	26 g	10 g
Eiweiß	Kalorien	KH	Fett

1

Die Kartoffeln längs auf die Spieße stecken und ganz durchschieben.

2

Mit einem Messer einen kleinen Schnitt an einem Ende der Kartoffel setzen, bis zum Spieß einschneiden und vorsichtig drehen, sodass eine Spirale entsteht. Die Spiralen vorsichtig bis zum anderen Ende des Spießes ziehen und im Garkorb verteilen.

3

80 g Parmesan, Öl, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Kräuter, Salz sowie Pfeffer vermengen. Die Kartoffeln mit der Marinade bestreichen und nacheinander 15–20 Min. | 180 °C garen. Dabei zwischendurch wenden. Die Kartoffeln mit Parmesan sowie Meersalz garnieren und servieren.

Tipp

Die Spiralen sollten möglichst fein sein, damit die Kartoffeln schön knusprig werden! Alternativ könnt ihr dafür auch einen Spiralschneider benutzen.



Zutaten für 4 Personen

800 g	Drillinge, gegart
100 g	Bacon, in Scheiben
Blättchen von 5 Stielen	Salbei
250 g	Kräuterfrischkäse
100 g	Camembert

Ernährungswerte (Portion)

17 g	508	36 g	33 g
Eiweiß	Kalorien	KH	Fett

1

Drillinge mit Speck umwickeln, mit Salbei in den Garkorb geben und 5–10 Min. | 200 °C rösten, zwischendurch wenden.

2

Friskäse mit Camembert cremig rühren und zu den Kartoffeln servieren.



45 mins. 45 mins. Einfach



1

Süßkartoffeln mit Paprikapulver sowie 0,5 TL Salz würzen und mit Öl vermengen. In den Garkorb geben und 10–15 Min. | 180 °C backen, nach der Hälfte der Zeit wenden.

2

Senf mit Honig, 2 Prisen Salz und Pfeffer vermengen, Hähnchen damit bestreichen. Auf die Wedges geben und weitere 15–20 Min. | 180 °C garen. Hähnchen mit Wedges servieren.

Zutaten für 4 Personen

500 g	Süßkartoffeln, in Spalten
2 TL	edelsüßes Paprikapulver
	Salz
2 EL	Öl
1 EL	Senf
1 TL	Honig
	Pfeffer
4	Hähnchenbrustfilets (á ca. 150 g)

Ernährungswerte (Portion)

37 g	345	28 g	10 g
Eiweiß	Kalorien	KH	Fett



Zutaten für 4 Personen

80 ml	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
Nadeln von 3 Zweigen	Rosmarin, fein gehackt
Blättchen von 6 Stielen	Thymian, fein gehackt
2	Rinderhüftsteaks (á 120 g)
	Salz
	Pfeffer
250 g	Kartoffeln, in Würfeln
200 g	Pilze, halbiert
300 g	Karotten, in Spalten
150 g	Cherrytomaten, halbiert
150 g	Zucchini, in Scheiben
100 g	rote Paprika, in Spalten
2	Zwiebeln, in Spalten

Ernährungswerte (Portion)

32 g	458	28 g	25 g
Eiweiß	Kalorien	KH	Fett

1

40 ml Olivenöl, Knoblauch, Hälfte Rosmarin sowie Thymian vermengen. Rinderhüftsteaks salzen und pfeffern und mit der Marinade bestreichen.

2

Das Gemüse mit 40 ml Olivenöl beträufeln, restlichen Rosmarin und Thymian zufügen, mit 0,5 TL Salz sowie 3 Prisen Pfeffer würzen. Gut vermengen, in den Garkorb geben und 15–20 Min. | 180 °C rösten. Zwischendurch wenden.

3

Steak auf das Gemüse legen und weitere 8–10 Min. | 180 °C rösten.



Zutaten für 4 Portionen

600 g	kleine Kartoffeln, halbiert
80 g	Parmesan, gerieben, zzgl. etwas mehr zum garnieren
50 g	Butter, geschmolzen
1 EL	frischer Rosmarin, fein gehackt
1 TL	Knoblauchpulver
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Ernährungswerte (Portion)

9 g	320	25 g	20 g
Eiweiß	Kalorien	KH	Fett

1

In einer Schüssel Butter, 40 g Parmesan, Knoblauchpulver, Paprikapulver, Salz und Pfeffer mischen. Die Kartoffeln dazugeben und so lange vermengen, bis sie vollständig mit der Butter-Parmesan-Mischung überzogen sind.

2

Garkorb mit Backpapier auslegen. Kartoffeln hineingeben und mit dem Rest des Parmesans bestreuen. Für 20 Min. | 190 °C garen. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.

3

Mit frischem Rosmarin und Parmesan bestreuen und servieren.

Tipp

Backpapier im Garkorb verwenden erleichtert die Reinigung. Für mehr Würze kann Chili oder geräuchertes Paprikapulver ergänzt werden.



🔥 55 mins. ⌚ 55 mins. 👑 Mittel



1

Kartoffeln und Bohnen in den Garkorb geben, mit 2 EL Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles vermengen, gleichmäßig verteilen und 15–20 Min. | 180 °C backen, zwischendurch wenden.

2

Inzwischen den Fisch mit jeweils 1 Scheibe Speck umwickeln. Alles mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Oliven zwischen das Gemüse geben, den Fisch auf das Gemüse legen, mit Pfeffer übermahlen und mit Zitronenabrieb bestreuen. Mit dem übrigen Öl beträufeln und 5–10 Min. | 180 °C goldbraun fertig backen. Das Gericht mit Estragon garnieren und servieren.

Zutaten für 2 Personen

500 kleine	festkochende Kartoffeln, halbiert
250 g	grüne Bohnen
3 EL	Olivenöl
2	Kabeljaufilets (à 150 g ohne Haut)
2 Scheiben	Speck
Abrieb und Saft von unbehandelten Zitrone Zitronen	
1	
Blättchen von 1	Estragon
Stiel	
50 g	schwarze Oliven, entsteint
	Salz
	Pfeffer

Tipp

Wer keinen Fisch mag, kann das Gericht auch mit Feta zubereiten.

Ernährungswerte (Portion)

41 g	645	56 g	30 g
Eiweiß	Kalorien	KH	Fett



🕒 35 mins. ⌚ 35 mins. 👑 Einfach



1

Crisper-Platte entnehmen. Airfyer 4 Min. | 180°C vorheizen.

2

Das Hähnchen mit Senf einstreichen und in die Auflaufform geben. Sahne mit Honig, Curry, Salz und Pfeffer verrühren und über das Hähnchen geben.

3

Dann 20–25 Min. | 180 °C backen. In den letzten 5 Min. den Bacon darüber streuen und mitgaren.

Zutaten für 4 Personen

4	Hähnchenbrustfilets
2 EL	Senf
250 g	Sahne
1 EL	Honig
2 TL	Curry
0.25 TL	Salz
3 Prisen	Pfeffer
100 g	Bacon, in Stücken
Außerdem	
	Auflaufform (Ø20cm)

Ernährungswerte (Portion)

40 g	460	7 g	29 g
Eiweiß	Kalorien	KH	Fett



1

Drillinge mit 1 EL Olivenöl, Knoblauchpulver, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen. In den Garkorb geben und 15 Min. | 180 °C garen. Nach der Hälfte der Zeit durchschütteln.

2

Rinderfiletwürfel mit dem restlichen Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Zu den Kartoffeln in den Garkorb geben und weitere 10 Min. | 180 °C garen. Nach der Hälfte der Zeit schütteln. Anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Zutaten für 2 Personen

300 g	Drillinge, gewaschen und halbiert
2 EL	Olivenöl
1 TL	Knoblauchpulver
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
400 g	Rinderfiletwürfel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
zum Garnieren	
1 Stiel	Petersilie, gehackt

Ernährungswerte (Portion)

38 g	520	30 g	28 g
Eiweiß	Kalorien	KH	Fett



🔪 1 godz. 20 mins. ⌚ 20 mins. 👑 Einfach



1

Airfryer 5 Min. | 200 °C vorheizen und ausschalten.
Schokolade in eine ofenfeste Form in den Garkorb geben und bei der Restwärme ca. 5 Min. schmelzen lassen.

2

Das Obst auf die Spieße stecken. Mit der Schokolade überziehen und mit Haselnüssen, Streuseln sowie weißer Schokolade verzieren und trocknen lassen.

Zutaten für 3 Stück

200 g	Vollmilchschokolade, in Stücken
1	Apfel
1	Banane
5	Weintrauben
15 g	bunte Streusel
15 g	gehackte Haselnüsse
25 g	flüssige weiße Schokolade

Außerdem

3	Holzspieße oder Lollipop Sticks
---	---------------------------------

Ernährungswerte (Stück)

7 g	540	64 g	30 g
Eiweiß	Kalorien	KH	Fett



🍴 45 mins. ⌚ 45 mins. 👑 Einfach



1

Äpfel mit Zitronensaft und 1 TL Zimt vermengen und in eine gefettete Auflaufform geben.

2

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen. Kalte Butter zügig in die Masse einarbeiten, bis Streusel entstehen.

3

Streusel über den Äpfeln verteilen und Crumble im Airfryer ca. 20 Min. | 180 °C backen. Sahne mit restlichem Zimt aufschlagen und zusammen mit heißem Crumble servieren.

Zutaten für 4 Portionen

3	Äpfel, in Stücken
Saft von 1	unbehandelten Zitrone
2 TL	Zimt
200 g	Weizenmehl Type 405
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
120 g	kalte Butter
200 ml	Sahne
Außerdem	
	Auflaufform (Ø 20cm)

Ernährungswerte (Portion)

25 g	590	25 g	41 g
Eiweiß	Kalorien	KH	Fett



1

Hefe in lauwarmer Milch mit 1 TL Zucker auflösen. Mehl mit den restlichen Zutaten und der aufgelösten Hefe verkneten. Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

2

Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Schmalzkuchen ausstechen oder rechteckig schneiden. Mit etwas Abstand in den Airfryer geben, mit geschmolzener Butter bepinseln und 5–8 Min. | 160 °C backen. Noch warm erneut mit Butter bepinseln und mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten für 8 Personen

Für den Teig

20 g	Hefe
150 ml	lauwarme Milch
60 g	Zucker
400 g	Weizenmehl Type 405
50 g	weiche Butter, zzgl. 50 g geschmolzene Butter zum Bepinseln
2	Eigelb
1 Prise	Salz
	Puderzucker zum Bestreuen

Tipp

Der Teig braucht wirklich Zeit. Wenn du ihn zu schnell in den Airfryer packst, werden die Schmalzkuchen kompakt und zäh. **Lass ihn in Ruhe gehen – gerne auch länger als 60 Minuten.**

Und: Wenn dein Airfryer schneller bräunt als meiner, kontrollier ab Minute 7. Jedes Gerät ist anders, und die letzten zwei Minuten entscheiden über perfekt oder zu braun.

Ernährungswerte (Portion)

7 g	314	44 g	12 g
Eiweiß	Kalorien	KH	Fett



🍴 50 mins. ⌚ 50 mins. 👑 Mittel



Zutaten für 8 Stück

300 g	Sahne
1 TL	Zimt
30 g	Vanillezucker
100 g	weiche Butter, in Stücken
160 g	Zucker
4	Eier
300 g	Buttermilch
450 g	Weizenmehl Type 405
Abrieb und Saft von unbehandelten Orange	
1	
Mark von 1	Vanilleschote
1 EL	Kakaopulver
2 TL	Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
120 g	gebrannte Mandeln, gehackt
Außerdem	
	4 Silikon-Waffelformen

Ernährungswerte (Portion)

10 g	501	49 g	29 g
Eiweiß	Kalorien	KH	Fett

1

Sahne steif schlagen. Kurz vor Ende Zimt und Vanillezucker zufügen.

2

Butter, Zucker und Eier aufschlagen. Die restlichen Zutaten, bis auf die Sahne und 3 EL gebrannte Mandeln, hinzugeben und unterrühren.

3

Den Teig in eine Silikon-Waffelform füllen. In den Garkorb geben und 15 Min. | 180 °C garen. Aus der Form nehmen, wenden und weitere 5 Min. | 180 °C garen. Mit Zimtsahne und übrigen Mandeln garniert servieren.



Zutaten für 20 Stück

200 g	Weizenmehl Type 405
110 g	Butter, in Stücken
50 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
2	Eigelbe
1 TL	Kakaopulver
50 g	Vollmilch-oder Zartbitterschokolade, in Stücken
50 g	Kirschmarmelade

Außerdem

2	runde Plätzchenausstecher (Ø ca. 5 cm und ca. 1 cm)
---	---

Ernährungswerte (Stück)

1 g	113	14 g	6 g
Eiweiß	Kalorien	KH	Fett

1

Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker und Eigelb zu einem Teig vermengen. Die Hälfte des Teiges herausnehmen und in Frischhaltefolie wickeln. Zu dem restlichen Teig den Kakao zugeben und vermengen. Den Teig ebenfalls in Frischhaltefolie wickeln und beide Teige 1 Std. kalt stellen.

2

Die Teige nochmals durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Kreise ausstechen, den hellen Teig zusätzlich noch mittig ausstechen.

3

Plätzchen mit etwas Abstand zueinander in den Garkorb setzen und nacheinander 6–10 Min. | 160 °C backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

4

Die Schokolade schmelzen. Die hellen Kekse bis zur Hälfte in die Schokolade tauchen, kurz antrocknen lassen, mit restlicher Schokolade besprenkeln und trocknen lassen.

5

Die dunklen Kekse mit Kirschmarmelade bestreichen und die hellen Kekse darauf setzen.

Tipp

Ihr könnt stückige oder auch samtige, stückchenfreie Kirschmarmelade verwenden.



🍴 1 godz. 30 mins. ⌚ 30 mins. 👑 Einfach



Zutaten für 10 Stück

110 g	weiche Butter, in Stücken
60 g	„Philadelphia“-Frischkäse
100 g	Zucker
50 g	brauner Zucker
1 TL	selbst gemachter Vanillezucker
1	Ei
210 g	Weizenmehl Type 405
10 g	Stärke
0.5 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
100 g	backstabile Chocolate Chunks aus weißer Schokolade
10 g	blaue Zuckerstreusel
10 g	Schneeflocken-Zuckerstreusel

Ernährungswerte (Stück)

4 g	295	40 g	13 g
Eiweiß	Kalorien	KH	Fett

1

Butter, Frischkäse, Zucker, braunen Zucker, Vanillezucker und Ei cremig rühren.

2

Mehl, Stärke, Backpulver mit Salz zugeben und vermengen. Schokolade mit Streuseln unterheben. Den Teig ca. 1 Std. kalt stellen.

3

Garkorb mit Backpapier belegen. Teig mithilfe eines Eisportionierers oder von 2 Löffeln als Kugeln mit Abstand zueinander im Garkorb verteilen und flach drücken. Nacheinander 8–10 Min. | 170 °C backen.



Zutaten für 1 Blech

300 g	weiße Schokolade, in Stücken
300 g	Vollmilchschokolade, in Stücken
	Süßigkeiten nach Belieben

Ernährungswerte (Portion (30 g))

2 g	154	18 g	9 g
Eiweiß	Kalorien	KH	Fett

1

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Airfryer 5 Min. | 200 °C vorheizen und ausschalten. Schokolade in eine ofenfeste Form in den Garkorb geben und bei der Restwärme ca. 5 Min. schmelzen lassen und auf das Backblech gießen.

2

Airfryer 5 Min. | 200 °C vorheizen und ausschalten. Weiße Schokolade in eine ofenfeste Form in den Garkorb geben und bei der Restwärme ca. 5 Min. schmelzen lassen.

3

Ebenfalls auf das Backblech gießen und mit einem Stäbchen so durch beide Schokoladensorten ziehen, dass ein Swirl-Muster entsteht. Nach Belieben mit Süßigkeiten garnieren. Aushärten lassen und anschließend in Stücke brechen.

Tipp

Luftdicht verschlossen und gekühlt hält sich die Bruchschokolade bis zu 4 Wochen.



Zutaten für 12 Stück

1 Pck Knack&Back Zimtschnecken

Für die Glasur

60 g Puderzucker

1 TL Lebkuchengewürz

2 TL Milch

Ernährungswerte (Stück)

5 g

Eiweiß

272

Kalorien

51 g

KH

6 g

Fett

1

Die Zimtrolle in 4 gleichgroße Stücke schneiden. Anschließend mit beiden Händen zu Donut-runden Stücken formen. Diese dabei gut auseinander ziehen, das ein großes Loch entsteht.

2

Garkorb mit Backpapier auskleiden. Jeweils 2 Donuts in die Form geben und ca. 15 Min. | 170 °C goldbraun backen. Mit übrigen Teig wiederholen.

3

Für die Glasur alle Zutaten miteinander in einer Schüssel verrühren. Die warmen Donuts mit der Glasur gleichmäßig bestreichen, lauwarm abkühlen lassen und servieren.



Zutaten für 6 Stück

Für den Teig:

63 g	Wasser
63 g	Milch, zzgl. 1 EL zum Bestreichen
30 g	Butter
0.5 Pck.	Trockenhefe
250 g	Weizenmehl Type 405
40 g	Zucker
1	Ei
1 Prise	Salz

Für den Belag:

65 g	weiche Butter, in Stücken
50 g	Zucker
1 TL	Zimt
0.5	Apfel, in Würfeln

Für den Guss:

50 g	Puderzucker
1 EL	Milch

1

Für den Teig Wasser, Milch, Butter sowie Hefe in einem kleinen Topf erwärmen. Milch-Mischung mit Mehl, Zucker, Ei sowie Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt 1 Std. gehen lassen.

2

Für den Belag Butter, Zucker und Zimt in einer Schüssel glatt rühren. Garkorb mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einem Rechteck (ca. 30 x 15 cm) ausrollen. Zimtbutter auf dem Teig verstreichen und die Apfelwürfel darauf verteilen, dabei den Rand frei lassen.

3

Den Teig von der kurzen Seite zusammenfallen. Dabei das untere Teigdrittel nach oben klappen und das obere Teigdrittel darüberlegen. Anschließend in 3 cm große Streifen schneiden. Die Teigstreifen in sich verzwirbeln, zu Knoten formen und in den Garkorb setzen. Mit einem Küchentuch abdecken und 10 Min. gehen lassen.

4

Die Knoten mit 1 EL Milch bestreichen und im Garkorb ca. 15-20 Min. | 180 °C backen. Für den Guss Puderzucker mit Milch glatt rühren und über die Knoten geben. Abkühlen lassen und servieren.

Ernährungswerte (Stück)

6 g	377	57 g	14 g
Eiweiß	Kalorien	KH	Fett