SILVERCREST®

9in1 HEISSLUFT-FRITTEUSE

Die 20 besten Rezepte







INHALT

FLEISCHGERICHTE

Entenbrust mit fruchtig würziger Mango-Pflaumen-Soße	5
Beef Jerky	6
Gyros Spieße	6
Hähnchen Drumsticks	7

VEGETARISCHE GERICHTE

Knusprige Hörnchen	7
Zucchini Sticks	8
Ofenkartoffeln mit Champignon-Spinat-Füllung	9
Gemüsespieße	10
Focaccia	11

FISCHGERICHTE

Lachs im Sesammantel	12
Fischnuggets aus Kabeljau	13

FINGERFOOD

BBQ Bacon	14
Kartoffel Chips	14
Gemischte Pommes mit Süßkartoffel und Kürbis	15
Würzige Brotchips	16
Paprika Poppers	17
Datteln im Speckmantel	17

SÜSSES

Brownies	18
Apfel Crumble mit Vanilleeis	19
Ananas Kokos Sticks	19

Einleitung
Lesen Sie vor der Verwendung der 9in1-Heißluftfritteuse die dem Gerät beiliegende Bedienungsanleitung und beachten Sie insbesondere die darin enthaltenen Sicherheitshinweise. Die in dieser Einleitung beschriebenen Tipps und Hinweise unterstützen Sie bei der Verwendung des Gerätes, können aber das intensive Studium der Bedienungsanleitung nicht ersetzen.

Einsatzbereiche
Diese 9in1 Heißluftfritteuse gibt Ihnen die Möglichkeit einer abwechslungsreichen und gesundheitsbewussten Ernährung. Die Lebensmittel können statt in Öl oder Fett in einem heißen Luftstrom kross und trotzdem saftig zubereitet werden und ihr natürliches Aroma wird nicht durch Öl bzw. Fett verfälscht.
Nicht nur eine herkömmliche Fritteuse wird ersetzt, zusätzliche Funktionen und Zubehörteile in Verbindung mit verschiedenen vordefinierten Programmen ermöglichen zahlreiche weitere Zubereitungsarten:

- Auftauen
- Dörren
- Gratinieren
- Toasten
- Backen
- Erwärmen
- Grillen
- Braten
- Frittieren
- Schmoren

Verwendung der Gitterbleche
Auf den mitgelieferten Gitterblechen können Sie das Gargut im heißen Luftstrom zubereiten. Ein zwischenzeitliches Wenden des Gargutes optimiert das Garergebnis. Bei gleichzeitiger Verwendung mehrerer Gitterbleche erzielen Sie ein gleichmäßigeres Garergebnis, wenn Sie die Gitterbleche zwischendurch nach dem Rotationsprinzip umschichten.

Sie können sich die spätere Reinigung des Gerätes wesentlich erleichtern, wenn Sie das Backblech als Fettauffangschale nutzen und während des Garvorganges unten im Gerät platzieren.

Verwendung von Gefäßen und Formen
Achten Sie bei der Verwendung von zusätzlichen Formen, dass diese ofenfest sind und deren Größe zu den Gitterblechen und Einschubhöhen passt. Alle verwendeten Zubehörteile werden sehr heiß. Verwenden Sie zum Entnehmen unbedingt Ofenhandschuhe.

Die Drehfunktion
Bei Verwendung von Drehkorb oder Kebab-Set haben Sie die Möglichkeit, die Drehfunktion zuzuschalten. So wir das Gargut ohne Ihr Eingreifen von allen Seiten gleichmäßig knuspig gebräunt.

Die Automatikprogramme
Die Heißluftfritteuse verfügt über 10 voreingestellte Programme für verschiedene Lebensmittel, die Sie durch einen einzigen Tastendruck starten können. Bei diesen Programmen sind Temperatur und Garzeit bereits voreingestellt. Auch bei Verwendung der Automatikprogramme haben Sie die Möglichkeit, Temperatur und Garzeit Ihren Vorlieben entsprechend einzustellen sowie die Drehfunktion zu- bzw. abzuschalten.

Tabelle Verarbeitungszeiten

Die nachfolgende Tabelle soll Ihnen zur Orientierung bei der Verarbeitung unterschiedlicher Lebensmittel dienen. Passen Sie die angegebenen Werte der Beschaffenheit des Gargutes und Ihren persönlichen Vorlieben an.



Korrigieren Sie entsprechend bei den verwendeten Programmen die voreingestellten Werte für Garzeit und Temperatur.

Gargut	Optimale Menge (ca.)	max. Menge	Optimale Garzeit (Minuten)	max. Garzeit	Grad °C	Hinweis
Braten	max. 1,5 kg		50		200 °C	Drehspieß
Hähnchen, ganz	1-1,5 kg	1,5 kg	40 - 60		180 °C	Drehspieß
Hähnchenkeulen	600 g	600 g	30 - 40		180 °C	Gitterblech
Chicken-Nuggets (TK)	200 g	600 g	10 - 15	18-22	200 °C	Gitterblech
Fischstäbchen (TK)	200 g	840 g	7 - 10	16-20	200 °C	Gitterblech
Mozarella-Sticks (TK)	200 g	700 g	4 - 6	5-7	180 °C	Gitterblech
Pommes Frites, dünn (TK)	350 g	750 g	15 - 17	18-22	200 °C	Drehkorb oder Gitterblech
Pommes Frites, dick (TK)	350 g	750 g	15 - 20	18-22	200 °C	Drehkorb oder Gitterblech
Pommes Frites, hausgemacht	400 g	750 g	18 - 22	20-25	200 °C	Drehkorb oder Gitterblech, ½ EL Öl zugeben
Muffins	9 Stück	18 Stück	13 - 15	16-20	150 °C	Backformen auf Gitterblech stellen
Cup cakes	9 Stück	18 Stück	15 - 18	15-18	160 °C	Backformen auf Gitterblech stellen
Ofenkartoffeln (vorgegart)	6 Stück	12 Stück	40	60	180 °C	Gitterblech, ggf. in Alufolie einwickeln
Apfelringe dörren	500 g		150 - 180		80 °C	Gitterbleche, alle 30 Minuten Einschubhöhe ändern
Pizza backen	250 g	500 g	10-15	15-20	180 °C	Gitterblech
Fisch	500 g	1000 g	18-20	20-25	180 °C	Gitterblech
Shrimps	200 g	400 g	10-15	15-18	180 °C	Gitterblech
Steak	200 g	400 g	10-15	12-17	180 °C	Gitterblech
Bacon	100 g	200 g	8	8-10	190 °C	Gitterblech
Gemüse	400 g	600 g	20	25	180 °C	Gitterblech

Abkürzungsverzeichnis

cm = Zentimeter	g = Gramm	l = Liter
E = Eiweiß	kcal = Kilokalorien	ml = Milliliter
EL = Esslöffel	kg = Kilogramm	TK = Tiefkühlprodukt
F = Fett	KH =Kohlenhydrate	TL = Teelöffel
FP = Fertigprodukt	kJ = Kilojoule	

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den angegebenen Zutatenmengen um das Rohgewicht der jeweiligen Lebensmittel handelt, also das Gewicht vor der Verarbeitung.



Entenbrust mit fruchtig würziger Mango-Pflaumen-Soße

Zubereitungszeit:
Ca. 10 min Vorbereitungszeit
Ca. 20 min Garzeit

Zutaten:
2 Entenbrüste je 350 g
3 EL Pflaumenmus
2 EL Mango Chutney
1 EL Teriyaki Sauce
1 TL Sojasauce
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Die Entenbrust waschen, trocken tupfen und die Haut rautenförmig einschneiden. Alle anderen Zutaten in einer Auflaufform mischen und anschließend die Haut der Brüste mit der Soße bepinseln. Das Blech im unteren Bereich der Fritteuse einschieben und im oberen Bereich die Entenbrüste auf einem zweiten Gitterblech platzieren. Alles zusammen bei 200 °C 20-25 Minuten frittieren. Nach 5 und nach 10 min jeweils die Entenbrust einmal mit dem Sud bepinseln. Zum Ende der Garzeit die Entenbrüste überprüfen, sodass die Haut nicht verbrennt. Wurde die gewünschte Bräunung erreicht, die Entenbrüste entnehmen und vorsichtig in dünne Scheiben schneiden (Achtung sehr heiß). Die Soße im Blech noch einmal gut umrühren, da das Fett und der Fleischsaft beim Garvorgang in die Soße tropft und noch zusätzlich Geschmack abgibt. Die Soße nach Belieben über die geschnittene Entenbrust geben.

Tipp: Dazu passen gut Kartoffeln oder Klöße und leckerer Rotkohl. Wer es asiatisch mag, kann die Ente mit verschiedenen Wok-Gemüsen auch anrichten.



Beef Jerky

Zubereitungszeit:
Ca. 10 min Vorbereitungszeit
plus 8 h Marinieren
Ca. 7 h Garzeit

Zutaten:
500 g Roastbeef
60 ml Soja Sauce
2 TL Worcestershire Sauce
2 TL Brauner Zucker
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Pfeffer
1 TL Paprikapulver
2 TL Salz

Zubereitung:
Das Roastbeef in mundgerechte Stücke schneiden, die ca. 0,5 cm breit sind. Alle Zutaten bis auf das Fleisch in einer Schüssel vermengen, bis eine Marinade entstanden ist. Die Fleischstücke mit der Marinade in einer Plastik Tüte für mindestens 8 Stunden im Kühlschrank marinieren, zwischendurch einmal durchkneten. Wenn das Fleisch fertig mariniert ist, auf den Gitterblechen verteilen und für 7 Stunden bei 65 °C trocknen. Wenn das Fleisch fertig ist, vorsichtig vom Gitterblech lösen und genießen.



Gyros Spieße

Zubereitungszeit:
Ca. 15 min Vorbereitungszeit
Ca. 20-25 min Garzeit

Zutaten:
900 g Schweinenacken
1 EL Oregano
1 EL Thymian
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Den Schweinenacken in 2x2 cm große Stücke schneiden und mit den Kräutern, den Gewürzen und dem Olivenöl marinieren. Besonders gut schmeckt es, wenn die Marinade über Nacht einwirken kann. Anschließend die Fleischstücke auf den Spießen verteilen und auf der Rotisserie anbringen. Die Spieße in die Halterungen einsetzen und bei 180 °C für 20 Minuten garen. Nicht vergessen die Rotation einzuschalten.



Hähnchen Drumsticks

Zubereitungszeit:
Ca. 20 min Vorbereitungszeit
plus 12 h Marinierzeit
Ca. 35 min Garzeit

Zutaten:
6 Hähnchen Unterkeulen (Drumsticks)
2 EL BBQ-Sauce
½ TL Chilipulver
½ TL Currypulver
½ TL Paprikapulver
2 EL Soja Sauce
1 Zehe Knoblauch
1 EL Honig

Zubereitung:
Die Hähnchen Unterkeulen waschen und trocken. Die restlichen Zutaten gut mischen und in einen Gefrierbeutel geben. Die Hähnchen Drumsticks dazu geben und 12 Stunden marinieren. Nach den 12 Stunden für ca. 35 Minuten auf den Gitterblechen, bei 180 °C garen.

Knusprige Hörnchen

Zubereitungszeit:
Ca. 15 min Vorbereitungszeit
plus ca. 3 h Ruhezeit
Ca. 25 min Garzeit

Zutaten:
50 g Mehl
½ TL Backpulver
1 Prise Salz
30 g kalte Butter
40 g Quark
50 g frischer Spinat
1 kleine Zwiebel
1 EL Öl
60 g Ricotta
1 Eiweiß
Pfeffer, Muskat

Zubereitung:
Aus Mehl, Backpulver, Salz, Butter und Quark einen Teig zubereiten, diesen für 1 Stunde in einem feuchten Tuch ruhen lassen. Den Teig rechteckig ausrollen und die Ecken einklappen, danach wieder ausrollen. Zweimal wiederholen und 2 Stunden ruhen lassen. Den Spinat waschen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel klein würfeln und mit dem Spinat andünsten und abschmecken. Gut abtropfen lassen und mit dem Ricotta vermengen. Den Teig auf 2mm ausrollen und in 6 Dreiecke schneiden. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen und füllen. Wenn die Hörnchen eingerollt sind, bei 200 °C für 13 min backen.



Zucchini Sticks

Zubereitungszeit:
Ca. 100 min
Vorbereitungszeit
Ca. 20 min Garzeit

Zutaten:
1 mittelgroße Zucchini
2 Teelöffel Salz
150 g Mehl
200 g Paniermehl
60 g geriebener Parmesan
2 Eier
1 TL Knoblauchpulver
2 Teelöffel Zwiebelpulver
1 Prise Pfeffer

Zubereitung:
Die Zucchini in 1 cm breite und 8 cm lange Streifen schneiden. In je eine Schüssel das Mehl, die gequirlten Eier und die Mischung aus Parmesan, Gewürzen und Paniermehl geben und die Schüsseln nebeneinander aufbauen. Die Sticks erst im Mehl wenden, danach durch das Ei ziehen, sodass alles bedeckt ist und anschließend mit der Paniermehl-Parmesan Mischung gleichmäßig panieren. Die panierten Zucchini Sticks auf einem Gitterblech auslegen. Die Sticks bei 180 °C für 20 Minuten frittieren. Nach 10 Minuten die Sticks einmal wenden.

Tipp: Die Zucchini Sticks mit Tsatsiki servieren.



Ofenkartoffeln mit Champignon-Spinat-Füllung

Zubereitungszeit:
Ca. 20 min Vorbereitungszeit
Ca. 55 min Garzeit

Zutaten:
6 mittelgroße mehligkochende Kartoffeln á 150 g
200 g frischer Spinat
100 g frische Pilze
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
½ Becher Creme Fraîche
100 g Käse
Pfeffer
Salz
Muskat

Zubereitung:
Die gewaschenen Kartoffeln für 15 Minuten in salzigem Wasser vorkochen. Die vorgekochten Kartoffeln in Alufolie einwickeln und für 40 Minuten bei 180 °C garen. Während die Kartoffeln garen, den Spinat und die Pilze putzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, den Knoblauch und die Zwiebeln anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind. Danach die Pilze mit andünsten und den Spinat hinzugeben. So lange andünsten bis der Spinat zusammengefallen ist. Die Creme Fraîche hinzugeben und cremig einkochen. Im Anschluss den Käse zugeben, bis eine schöne Soße entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wenn die Kartoffeln gar sind, aus der Heißluftfritteuse nehmen (Vorsicht sehr heiß). In eine Kartoffel ein Kreuz einschneiden und etwas auf einem tieferen Teller öffnen. Die Füllung nun hineingeben, servieren und genießen. Wer möchte, kann noch etwas Parmesan darüber streuen.

Tipp: Schmeckt auch super als Beilage zu Hähnchen oder Fisch. Für einen noch deftigeren Geschmack als Käsezugabe einen Ziegenkäse verwenden.



Gemüsespieße

Zubereitungszeit:
Ca. 30 min
Vorbereitungszeit
Ca. 20 min Garzeit

Zutaten:
2 kleine Zucchini
2 Paprika
2 große Zwiebeln
1 kleine Aubergine
1 TL Oregano getrocknet
1 TL Rosmarin getrocknet
1 TL Thymian getrocknet
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer
50 ml Olivenöl

Zubereitung:
Alle Gewürze und Kräuter mit dem Olivenöl vermengen. Das Gemüse waschen und in ungefähr 2x2 cm große Stücke schneiden. Das Gemüse in einer Schüssel mit dem Gewürz-Öl marinieren. Anschließend das Gemüse abwechselnd auf die Schaschlikspieße stecken und auf der Rotisserie befestigen. Die Spieße bei 200 °C für 20 Minuten frittieren. Vergessen Sie nicht die Rotation einzustellen.



Focaccia

Zubereitungszeit:
Ca. 110 min
Vorbereitungszeit
Ca. 10 min Garzeit

Zutaten:
150 g Weizenmehl
½ Pack. Trockenhefe
1/2 TL Zucker
Prise Salz
90 ml lauwarmes Wasser
Etwa 12 g Olivenöl
1 TL Rosmarin
1/2 TL grobes Meersalz

Zubereitung:
Weizenmehl und eine Prise Salz in eine Rührschüssel streuen, danach lauwarmes Wasser, Trockenhefe und Zucker zugeben, nun zu einem glatten Teig verarbeiten. Wenn der Teig noch zu kleberig ist, ein wenig Mehl zugeben. Danach zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen. Im Anschluss den Hefeteig noch einmal kneten und auf das mit Backpapier ausgelegte tiefe Gitterrost auslegen, evtl. vorher das Backpapier mit ein wenig Olivenöl einpinseln. Nun mit dem Stiel eines Kochlöffels oder einem Finger viele kleine Mulden in den Teig drücken. Jetzt träufelt man Olivenöl gleichmäßig über den Teig, verstreut das grobe Meersalz und Rosmarin hinüber und lässt den Teig im Anschluss nochmals 40 Minuten gehen. Nach der zweiten Gehzeit für 10 Minuten bei 200 °C backen. Abkühlen lassen und in kleine Streifen schneiden.

Tipp: Schmeckt auch sehr lecker mit getrockneten Tomaten im Teig.



Lachs im Sesammantel

Zubereitungszeit:
Ca. 15 min Vorbereitungszeit
Ca. 15 min Garzeit

Zutaten:
400 g Lachs mit Haut
1 halbe Zitrone, Saft davon
6 EL Olivenöl
Sesam, hell
Salz
Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:
Den Lachs waschen und trocken tupfen. In einem Teller mit hohem Rand Olivenöl und Zitronensaft verrühren. Den Lachs in vier Streifen schneiden, mit der Haut nach unten in die Mischung legen und mit einem Pinsel bestreichen. Pfeffer und Salz darüber streuen und mindestens 10 Minuten marinieren. Danach den Lachs von allen Seiten, außer die Haut-Seite, mit Sesam bestreuen und auf ein Gitterblech platzieren. Zwischen den Lachsstreifen ein wenig Platz lassen. Die Streifen bei 180 °C 15-18 Minuten garen. Wer den Lachs glasiger mag, sollte ihn nach etwa 15 Minuten entnehmen.



Fischnuggets aus Kabeljau

Zubereitungszeit:
Ca. 15 min Vorbereitungszeit
Ca. 10-15 min Garzeit

Zutaten:
300 g Kabeljaufilet
2 Eier
100 g Mehl
150 g Paniermehl
50 g Parmesan, gerieben
3 EL Sojasauce
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Kabeljau waschen, trocken tupfen und in ca. 5x5 cm große Stücke schneiden. Die Stücke in einer Schüssel mit der Sojasoße marinieren und 5 Minuten ziehen lassen. In einer Schüssel das Paniermehl mit dem Parmesan, Pfeffer und Salz vermengen. In eine weitere Schüssel Mehl geben und in einer dritten die Eier verquirlen. Die Filetstücke nach dem Marinieren erst in die Schüssel mit Mehl geben und von allen Seiten bedecken. Danach durch das Ei ziehen und wieder darauf achten, dass alle Seiten erwischt wurden. Zuletzt die Filetstücke in die Paniermehlmischung geben, wieder alle Seiten gut bedecken. Die fertig marinierten Filetstücke auf ein Gitterblech geben und bei 200 °C in 10 Minuten garen, bis sie goldbraun sind. Die Fischnuggets beim Garen ein bis zweimal wenden. Die Bleche nach der Hälfte der Garzeit tauschen. Zum Schluss herausnehmen und servieren.

Tipp: Hierzu schmeckt am besten eine leckere Remoulade oder auch eine Dill-Honig-Senf-Soße als fruchtige Komponente.

BBQ Bacon

Zubereitungszeit:
Ca. 5 min Vorbereitungszeit
Ca. 10 min Garzeit

Zutaten:
6 Streifen Bacon
1 EL brauner Zucker
1/2 TL Chili Pulver
1/2 TL Cayenne Pfeffer

Zubereitung:
Den Zucker, den Cayenne Pfeffer und das Chili Pulver in einer Schüssel vermischen. Anschließend die Bacon Streifen marinieren und auf ein bis zwei Gitterbleche der Fritteuse legen. In der Fritteuse bei 160°C für 10 min frittieren.

Kartoffel Chips

Zubereitungszeit:
Ca. 30 min Vorbereitungszeit
Ca. 15-20 min Garzeit

Zutaten:
2 mittelgroße Kartoffeln, festkochend
schwarzer Pfeffer, gemahlen
Salz
Knoblauchpulver
Paprika, edelsüß
3 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung:
Die Kartoffeln gut waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln können auch auf einem Gemüsehobel fein gehobelt werden. Die Kartoffelscheiben für mindestens 20 Minuten in kaltes Wasser legen. Anschließend gut trocknen und mit Öl und Gewürzen marinieren. Die marinierten Scheiben auf die Gitterbleche verteilen und bei 200 °C ca. 15-20 Minuten goldbraun frittieren. Die Bleche nach Hälfte der Zeit wechseln und die Chips eventuell mal wenden. Wenn die Chips die gewünschte Bräunung erreicht haben, gut abkühlen lassen und servieren.

Tipp: Für „normale" Chips nur 2 EL Sonnenblumenöl und etwas Salz verwenden.



Gemischte Pommes mit Süßkartoffel und Kürbis

Zubereitungszeit:
Ca. 20 min Vorbereitungszeit
Ca. 35 min Garzeit

Zutaten:
2 mittelgroße Kartoffeln, festkochend
1 kleine Süßkartoffel
200 g Hokkaido Kürbis
2 EL Olivenöl
Prise Meersalz
1 TL Thymian, getrocknet
1 TL Rosmarin, getrocknet

Zubereitung:
Das Gemüse waschen. Die Kartoffeln in ca. 1 cm dicke Stäbchen schneiden, Süßkartoffeln und den Kürbis in ca. 1,5 cm dicke Stäbchen schneiden. Die Gemüsestäbchen anschließend in einer großen Schüssel mit dem Öl und Gewürzen marinieren und in den Drehkorb geben (nur bis zur Max-Markierung befüllen). Den Drehkorb in die Fritteuse einsetzen und rotierend bei 180 °C für ca. 35 Minuten frittieren.

Würzige Brotchips

Zubereitungszeit:
Ca. 15 min Vorbereitungszeit
Ca. 10 min Garzeit

Zutaten:
½ Baguette
1 Knoblauchzehe
ca. 40 ml ÖL
1 TL Kurkumapulver
1 TL gehackte Rosmarinnadeln
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Das Baguette in etwa 5 mm dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch pressen und mit den Gewürzen und dem Öl vermischen. Die Brotscheiben mit dem Öl bepinseln und in den Drehkorb legen. Bei 170 °C ca. 10 min frittieren.

Paprika Poppers

Zubereitungszeit:
Ca. 30 min Vorbereitungszeit
Ca. 15 min Garzeit

Zutaten:
150 g Frischkäse
150 g Cheddar, gerieben
8 Snackpaprikas
8 Streifen Bacon
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Den Frischkäse und den Cheddar in einer Schüssel mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Paprika halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Hälften mithilfe eines Teelöffels mit der Frischkäsemischung füllen. Danach die Bacon Streifen halbieren und jeweils eine Hälfte auf die gefüllten Paprikas legen. Die halben gefüllten Paprikas auf ein bis zwei Gitterbleche verteilen und bei 180 °C für 15 Minuten garen. Nach der Hälfte der Zeit die Bleche wechseln. Etwas abkühlen lassen und servieren.

Datteln im Speckmantel

Zubereitungszeit:
Ca. 15 min Vorbereitungszeit
Ca. 15 min Garzeit

Zutaten:
24 Datteln
150 g Ziegenkäse, am Stück
1 halbe Zitrone, Saft davon
12 Scheiben Bacon

Zubereitung:
Die Datteln entkernen und etwas aufschneiden (nicht durchschneiden). Den Ziegenkäse in 24 Portionen teilen, vorzugsweise in kleine Streifen. Die Streifen mit etwas Zitronensaft beträufeln, anschließend in die Datteln füllen. Danach die Dattel mit einem halben Streifen Speck umwickeln und auf ein Gitterblechen legen. Bei 180 °C für 15 Minuten frittieren.



Brownies

Zubereitungszeit:
Ca. 25 min Vorbereitungszeit
Ca. 35 min Garzeit

Zutaten:
100 g Zartbitterschokolade
125 g Butter
3 Eier
100 g Zucker
½ Pack. Vanillezucker
100 g Mehl
Prise Salz
Fett für das Backblech
Evtl. noch 50 g Schokoladen-Drops

Zubereitung:
Das tiefe Gitterblech mit Backpapier auslegen. Die Schokolade mit der Butter in einem Topf im Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen. Wenn alles geschmolzen ist, den Topf vom Wasserbad nehmen. Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz hinzufügen. Gut rühren bis der Zucker sich fast aufgelöst hat. Jetzt das erste Ei zum Teig geben, gut verrühren und erst danach ein weiteres Ei hinzufügen. Sobald alle Eier verrührt sind, kann Mehl zum Teig gegeben werden. Wieder gut rühren. Wer jetzt mag kann noch ein paar Schokoladen-Drops hinzufügen, um es noch schokoladiger zu machen.
Den fertigen Teig in das mit Backpapier ausgelegte tiefe Gitterblech geben und gleichmäßig verstreichen. Das Gitterblech im mittleren Bereich des Garraums platzieren und bei 160 °C für mindestens 30 Minuten backen. Nach Ablauf der Garzeit um ist den Kuchen aus dem Gerät nehmen, abkühlen lassen, in Stücke schneiden und die schokoladigen Brownies servieren.

Tipp: Schmeckt auch sehr lecker mit Schokoladen-Salzbrezel-Topping.



Apfel Crumble mit Vanilleeis

Zubereitungszeit:
Ca. 20 min Vorbereitungszeit
Ca. 30 min Garzeit

Zutaten:
1 kg Äpfel
200 g Butter
200 g Zucker
350 g Mehl
4 Prisen Zimt
Prise Salz
1 Zitrone, Saft davon
Vanilleeis zum Servieren

Zubereitung:
Die Äpfel waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Zitrone auspressen und mit den Äpfeln in einer Schüssel vermengen. Danach in eine Auflaufform geben, die in den Garraum passt und gleichmäßig verteilen. Aus den restlichen Zutaten einen Streuselteig herstellen und gleichmäßig auf den Äpfeln verteilen. Die Auflaufform auf einem Gitterblech in den mittleren Bereich im Garraum schieben und bei 200 °C ca. 30 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind. Sobald das Crumble fertig ist, kurz abkühlen lassen. Das noch etwas warme Crumble mit etwas Vanilleeis servieren und genießen.



Ananas Kokos Sticks

Zubereitungszeit:
Ca. 10 min Vorbereitungszeit
Ca. 12 min Garzeit

Zutaten:
1 Ananas
2 EL Honig
2 EL Zitronensaft
100 g Kokosraspeln

Zubereitung:
Schneiden Sie die Ananas in zwei Hälften und entfernen sie den harten Strunk sowie die Schale samt Samen. Schneiden Sie aus jeder Hälfte der Länge nach vier Spalten. Mischen Sie den Zitronensaft mit dem Honig in einer Schüssel und marinieren Sie die Ananasstreifen anschließend darin. Geben Sie die Kokosraspeln in eine Schüssel und wenden Sie die Ananasstreifen darin, sodass alle Seiten bedeckt sind. Platzieren Sie danach die Streifen auf zwei Gitterbleche. Backen Sie die Ananas bei 180 °C für 12 Minuten. Nach der Hälfte der Zeit die Bleche tauschen. Nach Ablauf der Garzeit die Streifen kurz abkühlen lassen und servieren.





SILVERCREST®

Abwechslungsreiche Rezepte für Ihre 9in1 Heißluftfritteuse

Wir zeigen Ihnen, wie vielfältig die Heißluftfritteuse ist. Sie können in Ihrer Heißluftfritteuse vom Brot bis hin zu vegetarischen Gerichten und Desserts wirklich alles zaubern. Außerdem spart die Heißluftfritteuse Zeit und Energie im Vergleich zum Backofen: In kürzester Zeit ist die Betriebstemperatur erreicht, langes Vorheizen entfällt.

Diese Heißluftfritteuse gibt Ihnen die Möglichkeit einer abwechslungsreichen und gesundheitsbewussten Ernährung. Die Lebensmittel können statt in Öl oder Fett in einem heißen Luftstrom kross und trotzdem saftig zubereitet werden und ihr natürliches Aroma wird nicht durch Öl bzw. Fett verfälscht. In Ihrer Heißluftfritteuse gelingen Ihnen Kartoffel Chips, BBQ Bacon oder Datteln im Speckmantel genauso leicht und schnell wie leckere Gyros Spieße, verschiedene Fischgerichte und vieles mehr. Diese Heißluftfritteuse kann nicht nur frittieren, sondern beinhaltet dank zusätzlicher Zubehörteile auch zahlreiche Funktionen von Grill, Backofen und Mikrowelle.

Die 20 schmackhaften Gerichte in diesem Rezeptheft zeigen Ihnen den einfachen Umgang mit Ihrer Heißluftfritteuse. Das enthaltene Fingerfood ist ein garantierter Hit auf einer Party und schmeckt auch als Alternative zu herkömmlichen Chips vor dem Fernseher.

DE

Herausgeber:
Targa GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest

Fotos: Targa GmbH
Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Film, Funk und Fernsehen, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeglicher Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.