

Bakken met de Airfryer: 200 eenvoudige & knapperige recepten voor taarten, brood & snacks





Inhoudsopgave

Inleiding

Voordelen ten opzichte van traditioneel bakken

Het perfecte gistdeeg

Zanddeeg & biscuitdeeg eenvoudig gemaakt

Zanddeeg – voor koekjes & taartbodems

Biscuitdeeg – luchtig & zacht

Glutenvrije & koolhydraatarme alternatieven

Lekkere zoetigheden

Snelle chocoladecake (roerbeslag) 16

Luchtige vanillemuffins 17

Knapperige chocoladekoekjes 17

Appelringen met kaneel & suiker 18

Luchtige citroencake 19

Chocolademuffins 19

Boterkoekjes – simpel & lekker 20

Appel-kaneelchips 20

Mini-Nutellacakejes 21

Snelle cake uit de airfryer 21

Chocolade-bananencake 22

Citroencake met yoghurt 23

Luchtige muffins met romige topping 23

Supersnelle chocolademuffins 24

Gezonde muffins zonder suiker 24

Banaan-walnootmuffins 25

Knapperige koekjes & baksels

Havermoutkoekjes met chocolade 25

Chocoladecookies met wow-effect 26

Kaneelsterren uit de airfryer 26

Vanillekipferl 27

Knapperige havermoutkoekjes 27

Gezonde koekjes zonder suiker 28

Geroosterde aardbeien met honing 28

Bananenchips uit de airfryer 29

Geroosterde perziken met amandelkorstje 29

Gevulde appels 2.0 – zoete verleiding uit de airfryer 30

Perzikmuffins & meer 31

Fruitchips – knapperig & gezond 31

Aardbeiensnacks om verliefd op te worden 32

Zoete fruitdromen uit de airfryer 32

Geroosterde ananas met kokos



Gekombineerde & creatieve recepten

- SSupersnelle chocolade-donuts 34
- 🥥 Kokoscake uit de airfryer – smeuïg & vol aroma! 34
- Mini-kaneelrolletjes van bladerdeeg 35
- Lava-chocoladecakejes 35
- Geroosterde banaan met honing & noten 36
- Luchtige marmercake uit de airfryer 36
- 🍹 Mojitocake uit de airfryer – Fris & limoenachtig 37
- Hartige cake met kaas, kalkoen & olijven – kruidig & lekker 38
- Chocolade-banaanmuffins 39
- 🍏 Geroosterde appelringen met kardemom 39

thematisch

- 🌹 Koekjes met rozenwater – verfijnd, aromatisch & onweerstaanbaar 41
- 🌸 Bloemenkoekjes uit de airfryer – helemaal zonder oven 41
- Snelle kaneelrolletjes van bladerdeeg 42
- Low-carb amandelcake 42
- Vanillemuffins met havermout 43
- Citroen-yoghurtmuffins 43
- Appel-kaneelmuffins 44
- Specerijen-chocoladecake 45
- Vanille-verjaardagstaart met hagelslag 45
- 🍓 Aardbeien-cheesecake zonder bodem 46

Hartig gebak & brood uit de heteluchtfriteuse

- Platbrood met knoflook & kruiden 48
- Speltbroodjes met sesam 49
- Knapperige broodstengels met kaas 49
- Mini-focaccia met rozemarijn 50
- Simpele ontbijtbroodjes 50
- Rustiek broodje in recordtijd 51
- 🧀 Kaas-Kruidenmuffins 51
- 🌿 Mediterraan Kruidenbrood 52
- 🥖 Eenvoudig Volkorenbrood 53
- 🧀 Bladerdeeg-Kaasstengels 53
- 🥙 Yoghurt-Flatbread 54
- 🥖 Snelle Kwarkbroodjes 54
- 🥚 Eiwitrijke Low-Carb Broodjes 55
- 🥖 Broodjes met zwarte komijn 55
- 🧀 Kruiden-kaas muffins 56
- 🥚 Mini quiches met spinazie 56
- 🧀 Cheddar-kruidenmuffins 57
- 🥖 Ontbijtmuffins met ei en spek 57
- 🌿 Mediterrane muffins met feta & olijven 58
- Kleurrijke groentequiches zonder deeg 59
- Aardappelquiches in een handomdraai 59

Bladerdeeghapjes & Gevulde Snacks

Bladerdeeghapjes met roomkaas & kruiden 61
Spinazie-Feta-tasjes uit de Airfryer 62
Bladerdeeg Pizza-tasjes 62
Bladerdeeghapjes met Tomaat & Mozzarella 63
Bladerdeeg-pizzarolletjes 63
Mini-calzone met kaas & salami 64
Bladerdeeghapjes met paprika & courgetti 64
Knapperige sesam-speltcrackers 65
Cheddar-kaascrackers 66
Broodchips met kruiden & knoflook 66
Meergranenbroodjes uit de airfryer 67
Zuurdesembrood zonder wachttijd 68
Snel Laugenbroodjes 68
Knapperige Pretzels Zelf Maken 69
Knapperige Uienbroodjes Zelf Gemaakt 70
Aardappelbrood – zacht & luchtig 71
Pizzabrood met olijven & kaas 71
Kikkererwtencrackers – glutenvrij & heerlijk 72
Speltcrackers met roomkaasdip 72
Herfstige Pompoenbroodjes – luchtig & smeuïg 73
Low-Carb Parmezaan Chips 73
Broodstengels met pittige dip 74
Hartige briochebroodjes met kaasvulling 74

Speciale recepten & highlights – creatief bakken in de heteluchtfriteuse

Low-Carb & Fitness bakken 🥑💪 79
Vegan bananen-havermuffins (glutenvrij & zonder suiker) 80
Gistvlecht (luchtig & zacht) 80
🍍 Ananas-bladerdeegdonuts – fruitig, knapperig & heerlijk eenvoudig 81
🍷 Gries-notentaart – smeuïg, aromatisch & heerlijk eenvoudig 81
Low-Carb-toastbrood met kokosmelk & amandelen – zacht, nootachtig & vullend 🍞 82
Kalkoen-appelquesadilla's – hartig, zoet & knapperig! 🍗🍏 83
Boekweitbroodjes – knapperig & glutenvrij 🍞 83
Boekweit-knäckebröd – knapperig & vezelrijk 🍞 84
Boekweitpannenkoeken – luchtig & gezond 🍞 84
Boekweit-groentekoekjes – kruidig & knapperig 🥕 85
Boekweit-bananenmuffins – zoet & smeuïg 🍌 85
Boekweit-kokoskoekjes – knapperig & aromatisch 🍪 86

Gierstbroodjes – knapperig & vezelrijk 🍌 86
 Gierst-groentekoekjes – knapperig & kruidig 🍌 87
 Gierst-muffins – zoet & smeuïg 🍌 87
 Gierstcrackers – de perfecte snack! 🍌 88
 Gierst-bananenpancakes – luchtig & heerlijk 🍌 88
 Pistache-croissants – knapperig, romig & onweerstaanbaar! 89
 Gierst-kokoskoekjes – knapperig & aromatisch 🍌 89
 Tarte met aalbessen – fruitig, knapperig & lichtzuur! 90
 Berliner met chocoladelaag – luchtig & vol chocolade! 91
 Cranberry-appel-bananenbrood – fruitig, smeuïg & aromatisch 🍌 91
 Worteltaart met roomkaastopping – smeuïg, kruidig & hemels lekker! 92
 Flammkuchen met geitenkaas & vijgen – hartig & zoet perfect gecombineerd! 93
 Mini-pizzastrudel met tonijn & olijven – knapperig, hartig & supermakkelijk 93
 Karnemelk-ananastaart – smeuïg, fruitig & heerlijk luchtig! 94
 Aubergine-champignontaart – hartig, knapperig & vol aroma 🍌 95
 Low-carb appelcake-muffins met amandelmeel – smeuïg & gezond 95
 Low-carb appel-mango kruimeltaart – fruitig & knapperig 96
 Tartelettes met dadels & pistachen – oosters, nootachtig & zoet 97
 Groente-cupcakes – hartig, gezond & perfect als snack 98
 Groente-cupcakes – hartig, gezond & perfect als snack 99
 Bosbessen-botermelk-muffins met hazelnoten – fruitig, luchtig & nootachtig 99
 Kalfsoester in aardappelmantel met kalkoenpek – knapperig & mals! 100
 Zalmfilet in deeg – knapperig, sappig & vol smaak 100
 Pizzastengels – knapperig, kaasachtig & perfect als snack 101
 Abrikozen-pistachecake – fruitig, nootachtig & onweerstaanbaar 101
 Mandarijn-schmandtaart – romig, fruitig & onweerstaanbaar lekker 102
 Pistachecake – smeuïg, nootachtig & onweerstaanbaar lekker 103
 Peren-schlupfcake – smeuïg, eenvoudig & hemels lekker 104
 Frambozen-bananenbrood – smeuïg, fruitig & gezond 104

Internationale bakklassiekers voor de airfryer

-  Franse mini-croissants met kaas    106
-  Pain au Chocolat – Bladerdeegbroodjes met chocolade   106
-  Madeleines – zachte schelpgebakjes met vanille & citroen   107
-  Arancini – Gevulde rijstballetjes met kaas & kruiden   107
-  Cannoli – Krokante deegrolletjes met ricottavulling 108
-  Sfogliatelle – Bladerdeeggebak met sinaasappel-kaneelvulling 108
-  Berliner Pfannkuchen – Gevulde bollen zonder frituren 109
-  Uienquiche-muffins – Mini-uientaartjes met spek en room   109
-  Volkoren broodsticks – Rustieke stokjes met roggebloem   110
-  Churros – Spaanse kaneel-suiker stengels zonder frituren 110
-  Empanadas – Gevulde deegflapjes met hartige of zoete vulling  111
-  Tortas de Aceite – Dunne, knapperige olijfoliekoekjes  111
-  Pan de Higo – Spaans vijgenbrood met noten  112
-  Coca de Recapte – Catalaans pizzabrood  112
- Koulouria – Sesamringen, zacht & knapperig tegelijk 113
-  Tiropita – Filodeegpakketjes met hartige kaasvulling  113
-  Baklava Bites – Mini-filodeeggebak met noten & honing  114
-  Cinnamon Rolls – Kaneelbroodjes met suikerglazuur 114
-  Cornbread Muffins – Maïsbroodmuffins, luchtig & lichtzoet  115
-  Scones – Zachte botergebakjes, heerlijk met jam  115
-  Pumpkin Bread – Luchtig pompoenbrood, kruidig & herfstig  116
-  Marouk – Syrisch Ramadanbrood met dadelpasta  117
-  Ghriba au citron – Marokkaanse citroenkoekjes  118
-  Basbousa – Oosterse griesmeelcake met suikersiroop   119
-  Knafeh (Kunafa) – Knapperig, romig & onweerstaanbaar   120
-  Knafeh Nabulsi – Het originele dessert uit Palestina   121

Voedingswaarden & Tips – Gezond en geslaagd bakken in de heteluchtfriteuse

Beste suikervervangers voor het bakken:

 **Creatieve variaties & nieuwe inspiratie**

Inleiding

Waarom bakken met de heteluchtfriteuse?

De heteluchtfriteuse is allang meer dan alleen een apparaat voor frietjes en kipnuggets. Dankzij de snelle en gelijkmatige circulatie van hete lucht is het perfect geschikt om taarten, brood en snacks te bakken.

Maar waarom zou je juist in de heteluchtfriteuse bakken?

De belangrijkste redenen:

- ✓ Sneller dan de oven: Voorverwarmen is vaak niet nodig of duurt maar een paar minuten.
- ✓ Energiezuinig: Verbruikt minder stroom dan een grote oven.
- ✓ Knapperig & smeug resultaat: De circulerende hete lucht zorgt voor een knapperige buitenkant terwijl het binnenin luchtig en sappig blijft.
- ✓ Perfect voor kleine porties: Ideaal voor singles, stellen of kleine huishoudens – geen grote oven nodig!
- ✓ Veelzijdig inzetbaar: Van cake en muffins tot brood en hartige snacks.



Voordelen ten opzichte van traditioneel bakken

- ♦ Kortere baktijden: Veel recepten zijn tot wel 25% sneller klaar dan in de oven.
- ♦ Minder vet nodig: Vooral bij hartige gerechten kun je vaak extra vet weglaten.
- ♦ Geen grote bakvormen nodig: Kleine vormen of muffinvormpjes volstaan vaak al.
- ♦ Perfect voor de zomer: Geen hete oven die de keuken opwarmt!

Belangrijke tips & trucs voor perfecte resultaten

✨ 1. Kies de juiste bakvorm:

Gebruik hittebestendige vormen van siliconen, keramiek of metaal die in de heteluchtfriteuse passen. Te grote vormen verhinderen de luchtcirculatie.

✨ 2. Pas de temperatuur aan:

De heteluchtfriteuse bakt sneller! Vuistregel: Verlaag de temperatuur met ongeveer 10–20 °C vergeleken met de oven.

✨ 3. Houd de baktijd in de gaten:

Omdat het apparaat efficiënter werkt, controleer je gebak regelmatig zodat het niet te donker wordt.

✨ 4. Gebruik bakpapier of antiaanbakmatten:

Voorkom dat deeg blijft plakken door bakpapier of een siliconenmat te gebruiken – zorg er wel voor dat deze niet tegen het verwarmingselement komt.

✨ 5. Niet overladen:

De lucht moet goed kunnen circuleren! Vooral belangrijk bij brood, broodjes of muffins.

✨ 6. Schud of draai tussendoor:

Bij kleine baksels (zoals koekjes) helpt het om het rooster tussendoor even te draaien of de stukjes voorzichtig om te keren.

De juiste heteluchtfriteuse kiezen

Niet elke heteluchtfriteuse is even geschikt om in te bakken. Let op de volgende punten:

✓ Formaat & inhoud:

Kleine modellen (2–3 liter) zijn ideaal voor muffins en koekjes, grotere (vanaf 5 liter) voor taarten en brood.

✓ Vermogen:

Minimaal 1.400–1.800 watt is ideaal voor gelijkmatig bakken.

✓ Instelbare temperatuur:

Belangrijk voor verschillende bakrecepten – ideaal bereik tussen 80 en 200 °C.

✓ Accessoires & extra's:

Let op meegeleverde bakvormen, roosters of bakrekken – dat bespaart extra aankopen.

Conclusie: Bakken met de heteluchtfriteuse is praktisch & veelzijdig!

Of het nu gaat om snelle muffins, knapperige koekjes of zelfs zelfgebakken brood – met de juiste techniek en het geschikte apparaat kun je in de heteluchtfriteuse heerlijke baksels maken.

In de volgende hoofdstukken vind je de beste basisrecepten, tips en inspiratie voor jouw perfecte bakervaring!

2. Basisrecepten & fundamentals

In dit hoofdstuk vind je de belangrijkste basisrecepten voor het bakken in de heteluchtfriteuse.

Of je nu luchtig gistdeeg, knapperig zanddeeg of een glutenvrije variant zoekt – deze basisrecepten helpen je om telkens weer perfecte resultaten te behalen!

Het perfecte gistdeeg

Gistdeeg is de basis voor veel baksels zoals broodjes, kaneelrollen of pizza. Om het in de heteluchtfriteuse goed te laten lukken, zijn er een paar belangrijke tips.

Basisrecept voor gistdeeg

✅ Opbrengst: ca. 6 broodjes of 1 klein brood

📖 Ingrediënten:

- 250 g meel (tarwebloem type 550 of speltmeel type 630)
 - ½ blokje verse gist (of 1 tl droge gist)
 - 125 ml lauwwarme melk of water
 - 30 g zachte boter of 2 el olie
 - ½ tl zout
 - 1 tl suiker

♦ Bereiding:

Los de gist met de suiker op in de lauwwarme melk of het water en laat 5 minuten rusten.

Meng het meel en het zout in een kom, voeg vervolgens het gistmengsel en de boter of olie toe.

Kneed alles tot een soepel deeg (minimaal 5–7 minuten).

Laat het deeg afgedekt op een warme plek ca. 45–60 minuten rijzen tot het in volume verdubbeld is.

Vorm het deeg en laat het nog eens 10–15 minuten rusten.

Bak in de heteluchtfriteuse op 160 °C gedurende 10–15 minuten (afhankelijk van de grootte).

💡 Tip: Wordt het deeg in de heteluchtfriteuse te donker? Dek het dan af met een beetje aluminiumfolie of bakpapier.

Zanddeeg – voor koekjes & taartbodems

INGREDIËNTEN

- 250 g bloem
- 125 g koude boter
- 80 g suiker
- 1 ei
- 1 snufje zout

BEREIDINGSWIJZE:

◆ Bereiding:

1. Knead alle ingrediënten snel tot een glad deeg.
2. Wikkel het in vershoudfolie en laat het 30 minuten rusten in de koelkast.
3. Vorm het deeg en bak het in de heteluchtfriteuse op 160 °C gedurende 8–12 minuten.

💡 Tip: Koekjes bakken sneller dan in de oven! Controleer ze regelmatig zodat ze niet te donker worden.



Biscuitdeeg – luchtig & zacht

INGREDIËNTEN

- 3 eieren
- 100 g suiker
- 100 g bloem
- 1 tl bakpoeder

BEREIDINGSWIJZE:

1. Klop de eieren met de suiker tot een lichte, schuimige massa.
2. Spatel de bloem en het bakpoeder voorzichtig door het mengsel.
3. Giet het beslag in een kleine bakvorm en bak in de heteluchtfriteuse op 150 °C gedurende 15–18 minuten.

💡 Tip: Doe de satéprikkerstest – blijft er niets aan kleven, dan is de biscuit perfect gebakken!



Glutenvrije & koolhydraatarme alternatieven

Glutenvrij gistdeeg

(bijv. voor brood & broodjes)

♦ Ingrediënten:

- 200 g glutenvrije bloem (bijv. rijstmeel + aardappelzetmeel)
 - ½ blokje verse gist
 - 125 ml lauwwarm water
- 1 tl psylliumvezels (voor extra elasticiteit)
 - ½ tl zout
 - 1 tl suiker

💡 Tip: Glutenvrij deeg blijft vaak wat plakkerig – gebruik een licht ingevette vorm om het beter te kunnen verwerken!

Low-carb deeg

(bijv. voor muffins & cakejes)

♦ Ingrediënten:

- 100 g amandelmeel of kokosmeel
 - 2 eieren
- 50 ml melk of plantaardige variant
 - 1 tl bakpoeder
- 30 g erytritol of een andere suikervervanger

♦ Bereiding:

Roer alle ingrediënten goed door elkaar, vul de muffinvormpjes en bak in de heteluchtfriteuse op 160 °C gedurende 12–15 minuten.

💡 Tip: Low-carb deeg is gevoeliger – kies liever voor een iets lagere temperatuur om uitdrogen te voorkomen.

Aanbevolen bakvormen & accessoires

Om je gebak perfect te laten lukken, zijn de juiste vormen essentieel!

- ✓ Siliconenvormen: Ideaal voor muffins en kleine cakes, flexibel en gemakkelijk los te maken.
- ✓ Kleine springvormen: Perfect voor cheesecake of biscuitdeeg.
- ✓ Kleine cakevormen: Geweldig voor brood en roerdeeg.
- ✓ Bakrooster: Vervangt een bakplaat en zorgt voor optimale luchtcirculatie.

💡 Tip: Een kleine ovenvaste keramische vorm werkt ook uitstekend als bakvorm voor cake of brood in de heteluchtfriteuse.

Conclusie: Met de juiste basisdegen lukt alles!

Of je nu kiest voor klassiek gistdeeg, knapperig zanddeeg of een glutenvrije variant – de heteluchtfriteuse biedt eindeloze mogelijkheden.

Nu ben je klaar voor heerlijke zoete én hartige bakideeën!