

**Ninja Airfryer Backbuch
XXL: Backen mit der
Heißluftfritteuse leicht
gemacht | Kompatibel
mit Single und Dual Zone
| Einfache
Familienrezepte**

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Warum Backen mit der Heißluftfritteuse so beliebt ist
Für wen dieses Buch gemacht ist
So nutzt du dieses Buch am besten



Kapitel 1: Grundlagen des Backens mit der Heißluftfritteuse

Was die Heißluftfritteuse beim Backen besonders macht
Unterschiede zum klassischen Backofen
Single Zone und Dual Zone einfach erklärt
Vorteile beim Backen im Airfryer
Typische Fehler und wie du sie vermeidest



Kapitel 2: Zubehör, Zutaten und praktische Vorbereitung

Sinnvolle Backformen für den Airfryer
Nützliches Zubehör für süße und herzhaftere Rezepte
Die wichtigsten Grundzutaten im Überblick
Teige richtig vorbereiten
Backzeiten und Temperatur richtig einschätzen



Kapitel 3: Die besten Tipps für perfekte Backergebnisse

So werden Kuchen locker und saftig
Knusprige Ergebnisse ohne Austrocknen
Backen in kleinen Portionen für den Alltag
Backen für die ganze Familie
Gleichzeitiges Backen in der Dual Zone



Kapitel 4: Schnelle Frühstücksrezepte aus dem Airfryer

Kapitel 5: Brot, Brötchen und herzhaftes Hefengebäck

Kapitel 6: Kuchen und Kasten Kuchen

Kapitel 7: Kleine Kuchen, Muffins und Cupcakes

Kapitel 8: Kekse, Plätzchen und süße Kleingebäcke

Kapitel 9: Tartes, Teilchen und gefülltes Gebäck

Kapitel 10: Herzhaftes Backideen für jeden Tag

Kapitel 11: Familienfreundliche Lieblingsrezepte

Kapitel 12: Desserts und süße Ofenlieblinge aus dem Airfryer

Kapitel 13: Backen mit der Dual Zone

Kapitel 14: Backen für besondere Anlässe



Kapitel 15: Basisrezepte und Teigklassiker

Mürbeteig

Rührteig

Hefeteig

Quark-Öl-Teig

Blätterteig-Ideen

Streuselgrundrezept

Pizzateig

Muffintei-Grundrezept

Bonuskapitel: 2-Wochen-Backplan für Familien

Einfache Planung für Frühstück, Snacks und Wochenende

Süße und herzhaft Abwechslung



Vorwort



Warum Backen mit der Heißluftfritteuse so beliebt ist

Die Heißluftfritteuse hat sich längst einen festen Platz in vielen Küchen erobert – und das aus gutem Grund. Sie spart Zeit, arbeitet effizient und ermöglicht es, viele Lieblingsrezepte mit wenig Aufwand zuzubereiten. Was viele zunächst überrascht: Mit der Heißluftfritteuse lässt sich nicht nur knusprig garen, sondern auch wunderbar backen.

Ob saftige Kuchen, lockere Muffins, frische Brötchen oder herzhaftes Snacks – die Heißluftfritteuse bietet eine praktische und oft schnellere Alternative zum klassischen Backofen. Gerade im Alltag ist das ein großer Vorteil. Kleine Portionen gelingen unkompliziert, der Airfryer ist meist schneller aufgeheizt und verbraucht in vielen Fällen weniger Energie als ein großer Ofen. Besonders beliebt ist das Backen mit der Heißluftfritteuse auch deshalb, weil es so flexibel ist. Wer ein Single-Gerät nutzt, kann im Handumdrehen kleine Mengen oder einzelne Backideen zubereiten. Wer eine Dual Zone Variante besitzt, profitiert zusätzlich von der Möglichkeit, verschiedene Rezepte gleichzeitig oder größere Familienportionen noch besser zu planen. Genau diese Vielseitigkeit macht die Heißluftfritteuse zu einem echten Lieblingsgerät für alle, die einfach, modern und alltagstauglich backen möchten.

Für wen dieses Buch gemacht ist

Dieses Buch ist für alle gedacht, die das Backen mit der Heißluftfritteuse entdecken oder ihre Möglichkeiten noch besser ausschöpfen möchten. Es richtet sich an Einsteiger, die sich einfache und gelingsichere Rezepte wünschen, genauso wie an erfahrene Nutzer, die neue Ideen für ihren Küchenalltag suchen. Besonders hilfreich ist dieses Buch für Familien, Berufstätige und alle, die gerne unkompliziert backen möchten, ohne lange Vorbereitungszeiten oder komplizierte Arbeitsschritte. Die Rezepte sind so ausgewählt, dass sie sich gut in den Alltag integrieren lassen und sowohl süße als auch herzhaftes Wünsche abdecken.

Ganz gleich, ob du ein schnelles Frühstück backen, einen saftigen Kuchen für den Nachmittag zubereiten oder herzhaftes Kleinigkeiten für die ganze Familie auf den Tisch bringen möchtest – dieses Buch soll dir dabei helfen, mit Freude und Leichtigkeit zu backen. Dabei wurden die Rezepte so konzipiert, dass sie sowohl mit Single- als auch mit Dual-Zone-Geräten gut umsetzbar sind.



So nutzt du dieses Buch am besten

Damit du schnell deine Lieblingsrezepte findest, ist dieses Buch übersichtlich aufgebaut. Zu Beginn findest du wichtige Grundlagen und praktische Tipps rund um das Backen mit der Heißluftfritteuse. So bekommst du ein gutes Gefühl für Temperaturen, Backzeiten, passende Formen und kleine Besonderheiten, die beim Airfryer eine Rolle spielen.

Im Rezeptteil kannst du dich dann ganz nach Lust und Anlass inspirieren lassen. Ob Frühstück, Brot und Brötchen, Kuchen, Muffins, Kekse, herzhaftes Gebäcke oder süße Desserts – die Kapitel sind so gegliedert, dass du schnell das passende Rezept für deinen Alltag findest.

Am besten startest du mit einem einfachen Rezept, um dein Gerät und sein Backverhalten kennenzulernen. Da sich Modelle in Größe und Leistung leicht unterscheiden können, lohnt es sich, Backzeit und Temperatur bei den ersten Versuchen ein wenig im Blick zu behalten. Schon nach kurzer Zeit wirst du ein gutes Gespür dafür entwickeln, wie deine Heißluftfritteuse arbeitet.

Dieses Buch soll dich nicht nur mit Rezepten versorgen, sondern dir auch Lust machen, Neues auszuprobieren, Lieblingsrezepte anzupassen und das Backen im Airfryer ganz entspannt in deinen Alltag zu integrieren.

Viel Freude beim Backen, Ausprobieren und Genießen!



Kapitel 1: Grundlagen des Backens mit der Heißluftfritteuse

Was die Heißluftfritteuse beim Backen besonders macht

Die Heißluftfritteuse ist weit mehr als nur ein Küchengerät für Pommes, Gemüse oder schnelle Snacks. Immer mehr Menschen entdecken, wie vielseitig sie auch beim Backen eingesetzt werden kann. Genau das macht sie so besonders: Sie verbindet Schnelligkeit, einfache Handhabung und gute Backergebnisse auf eine Weise, die ideal in den modernen Alltag passt.

Im Inneren arbeitet die Heißluftfritteuse mit schnell zirkulierender heißer Luft. Diese Hitze verteilt sich gleichmäßig im Garraum und sorgt dafür, dass viele Backwaren außen angenehm goldbraun und innen schön saftig werden. Gerade kleinere Mengen gelingen oft besonders gut, weil der Garraum kompakter ist als in einem herkömmlichen Backofen. Dadurch wird die Hitze direkter an das Backgut weitergegeben.

Ein weiterer Pluspunkt ist die kurze Vorheizzeit. Während ein klassischer Backofen oft einige Minuten braucht, bis er seine volle Temperatur erreicht, ist die Heißluftfritteuse meist deutlich schneller einsatzbereit. Das spart nicht nur Zeit, sondern macht spontanes Backen viel unkomplizierter. Wer morgens schnell Brötchen aufbacken, am Nachmittag Muffins zubereiten oder abends noch einen kleinen Kuchen backen möchte, profitiert enorm davon.

Besonders attraktiv ist das Backen im Airfryer auch deshalb, weil es alltagstauglich ist. Für viele Rezepte werden keine großen Bleche oder aufwendigen Vorbereitungen benötigt. Kleine Formen, portionsgerechte Mengen und kurze Backzeiten machen das Gerät ideal für Familien, Singles, Paare oder alle, die unkompliziert backen möchten.

Unterschiede zum klassischen Backofen

Obwohl Heißluftfritteuse und Backofen auf einem ähnlichen Prinzip beruhen, gibt es einige wichtige Unterschiede, die du beim Backen kennen solltest. Der größte Unterschied liegt im Garraum. Die Heißluftfritteuse ist deutlich kleiner, wodurch die heiße Luft intensiver und unmittelbarer auf das Backgut einwirkt. Das bedeutet: Viele Speisen backen schneller und werden oft zügiger braun. Deshalb lassen sich klassische Backofenrezepte nicht immer eins zu eins übernehmen. Häufig ist es sinnvoll, die Temperatur etwas zu reduzieren oder die Backzeit zu verkürzen. Ein Kuchen, der im Ofen 40 Minuten braucht, kann im Airfryer unter Umständen schon deutlich früher fertig sein. Hier hilft es, das Backgut gegen Ende regelmäßig zu kontrollieren.

Ein weiterer Unterschied ist die Form und Größe der Backbehälter. Im klassischen Ofen stehen große Springformen, Bleche oder Auflaufformen zur Verfügung. In der Heißluftfritteuse müssen die Formen passend zum Korb oder zur Schublade gewählt werden. Kleine Silikonformen, Mini-Kastenformen oder kompakte Backschalen sind hier besonders praktisch.

Auch das Backverhalten kann sich unterscheiden. Im Backofen ist die Hitze oft etwas sanfter und verteilt sich auf eine größere Fläche. In der Heißluftfritteuse kann die Oberfläche schneller bräunen. Das ist bei Muffins, Brötchen oder Aufläufen oft ein Vorteil, bei empfindlichen Kuchen oder feinem Gebäck sollte man jedoch aufmerksam bleiben. In manchen Fällen kann es sinnvoll sein, die Oberfläche locker mit Backpapier oder Alufolie abzudecken, damit das Gebäck nicht zu dunkel wird.

Trotz dieser Unterschiede ist die Heißluftfritteuse keine komplizierte Alternative zum Backofen. Im Gegenteil: Wer die Eigenheiten des Geräts einmal verstanden hat, wird schnell merken, wie einfach und praktisch das Backen damit sein kann.

Single Zone und Dual Zone einfach erklärt

Beim Kauf einer Heißluftfritteuse stößt man häufig auf die Begriffe Single Zone und Dual Zone. Für das Backen ist es hilfreich, den Unterschied zu kennen, denn beide Varianten bieten unterschiedliche Möglichkeiten.

Eine Single Zone Heißluftfritteuse besitzt einen einzelnen Garraum oder Korb. Das bedeutet, dass immer nur eine Temperatur und eine Garzeit gleichzeitig eingestellt werden können. Diese Variante eignet sich hervorragend für kleinere Haushalte, einzelne Kuchen, Brötchen, Muffins oder kleinere Portionen. Wer unkompliziert backen möchte und meist nur ein Rezept nach dem anderen zubereitet, ist mit einem Single-Zone-Gerät oft bestens ausgestattet.

Eine Dual Zone Heißluftfritteuse verfügt dagegen über zwei getrennte Garbereiche. Diese können unabhängig voneinander genutzt werden, oft sogar mit unterschiedlichen Temperaturen und Zeiten. Das ist besonders praktisch, wenn du mehrere Dinge gleichzeitig zubereiten möchtest. Du kannst zum Beispiel in einer Zone herzhaftes Muffins backen und in der anderen süße Teilchen erwärmen oder kleinere Mengen parallel garen. Für Familien oder alle, die gerne vielseitig und zeitsparend arbeiten, ist die Dual Zone ein großer Vorteil. Sie ermöglicht mehr Flexibilität und hilft dabei, verschiedene Backideen besser zu kombinieren. Gleichzeitig ist es wichtig zu wissen, dass nicht jedes Rezept automatisch beide Zonen benötigt. Viele Backrezepte gelingen auch in einem Korb oder in nur einer Zone wunderbar.

Letztlich gilt: Beide Gerätetypen sind zum Backen geeignet. Entscheidend ist weniger, ob du ein Single- oder Dual-Zone-Modell besitzt, sondern dass du dein Gerät gut kennlernst und die Rezepte an Größe, Form und Leistung anpasst.

Vorteile beim Backen im Airfryer

Das Backen im Airfryer bietet viele Vorteile, die ihn für viele Menschen zu einer echten Bereicherung in der Küche machen. Einer der größten Vorteile ist die Zeitersparnis. Durch die schnelle Aufheizung und die kompakte Garfläche sind viele Rezepte schneller fertig als im klassischen Backofen. Gerade an stressigen Tagen ist das ein echter Gewinn. Hinzu kommt die einfache Handhabung. Die Bedienung ist meist unkompliziert, viele Geräte lassen sich präzise einstellen, und auch das Reinigen ist oft angenehm schnell erledigt. Kleine Backformen, weniger Zubehör und überschaubare Mengen machen das Arbeiten besonders praktisch.

Ein weiterer Vorteil ist die Energieeffizienz. Da der Garraum kleiner ist, muss weniger Raum erhitzt werden. Für kleine Portionen oder spontane Backideen ist der Airfryer deshalb oft sparsamer als ein großer Backofen. Wer nicht jedes Mal den gesamten Ofen einschalten möchte, findet hier eine alltagstaugliche Lösung.

Auch die Vielseitigkeit spricht für das Backen mit der Heißluftfritteuse. Ob Frühstücksbrötchen, Muffins, kleine Kuchen, Ofendesserts, Tartes oder herzhaftes Gebäck – vieles lässt sich im Airfryer unkompliziert umsetzen. Vor allem kleine und mittlere Mengen gelingen oft hervorragend. Dazu kommt ein nicht zu unterschätzender Wohlfühlfaktor: Das Backen im Airfryer fühlt sich oft weniger aufwendig an. Es ist spontaner, schneller und leichter in den Alltag einzubauen. Genau das motiviert viele Menschen, häufiger selbst zu backen und neue Rezepte auszuprobieren.

Typische Fehler und wie du sie vermeidest

Wie bei jedem Küchengerät gibt es auch beim Backen mit der Heißluftfritteuse typische Anfängerfehler. Die gute Nachricht: Mit ein wenig Aufmerksamkeit lassen sie sich leicht vermeiden.

Ein häufiger Fehler ist, die Temperatur zu hoch einzustellen. Da die Heißluft im Airfryer intensiver zirkuliert als im Backofen, bräunt die Oberfläche oft schneller. Wird die Temperatur zu hoch gewählt, kann das Gebäck außen schon dunkel sein, während es innen noch nicht ganz durchgebacken ist. Deshalb lohnt es sich, bei Backofenrezepten die Temperatur etwas niedriger anzusetzen und das Ergebnis zu beobachten. Ebenso typisch ist eine zu lange Backzeit. Viele Rezepte benötigen im Airfryer weniger Zeit als im Ofen. Wer sich blind an klassische Ofenangaben hält, riskiert trockene Kuchen, harte Muffins oder zu dunkles Gebäck. Besser ist es, einige Minuten früher zu kontrollieren und gegebenenfalls mit einem Holzstäbchen die Garprobe zu machen.

Ein weiterer Fehler ist die falsche Formgröße. Zu große Formen blockieren die Luftzirkulation und können dazu führen, dass das Backgut ungleichmäßig gart. Achte deshalb darauf, dass zwischen Form und Korbrand noch etwas Platz bleibt, damit die heiße Luft gut zirkulieren kann.

Auch ein zu voll befüllter Korb kann problematisch sein. Beim Backen braucht das Gebäck ausreichend Raum, um gleichmäßig Hitze zu bekommen. Werden mehrere Teile zu dicht aneinander gesetzt, kann das Ergebnis ungleichmäßig werden. Weniger ist hier oft mehr. Manche unterschätzen außerdem, wie wichtig es ist, das eigene Gerät kennenzulernen. Nicht jede Heißluftfritteuse arbeitet exakt gleich. Größe, Leistung und Luftzirkulation können je nach Modell variieren. Darum ist es völlig normal, dass du bei den ersten Rezepten kleine Anpassungen bei Zeit und Temperatur vornehmen musst. Diese Erfahrung zahlt sich schnell aus.

Ein letzter häufiger Fehler ist, das Gebäck zu früh aus der Form zu lösen. Gerade kleine Kuchen, Muffins oder feine Gebäcke brauchen oft ein paar Minuten Ruhezeit, damit sie sich setzen können. Wer zu ungeduldig ist, riskiert, dass sie auseinanderbrechen. Deshalb gilt: kurz abkühlen lassen, dann vorsichtig lösen und erst danach servieren.

Fazit

Die Heißluftfritteuse eröffnet beim Backen viele neue Möglichkeiten. Sie ist schnell, praktisch und ideal für alle, die unkompliziert und alltagstauglich backen möchten. Wer die Unterschiede zum Backofen versteht, sein Gerät gut kennenlernt und ein paar Grundregeln beachtet, kann mit dem Airfryer hervorragende Ergebnisse erzielen.

Ganz gleich, ob du ein Single-Zone- oder Dual-Zone-Gerät nutzt: Mit etwas Übung wirst du schnell feststellen, wie vielseitig dieses Küchengerät auch beim Backen sein kann. Und genau darum geht es in diesem Buch – dir zu zeigen, wie einfach, lecker und familienfreundlich Backen mit der Heißluftfritteuse sein kann.

Kapitel 2: Zubehör, Zutaten und praktische Vorbereitung

Sinnvolle Backformen für den Airfryer

Damit das Backen in der Heißluftfritteuse zuverlässig gelingt, spielt die Wahl der richtigen Backform eine wichtige Rolle. Anders als im klassischen Backofen ist der Garraum im Airfryer kompakter. Deshalb müssen Backformen nicht nur hitzebeständig sein, sondern auch in Größe und Form zum jeweiligen Korb oder zur Backkammer passen. Besonders praktisch sind kleine Silikonformen. Sie sind flexibel, leicht zu reinigen und lassen sich meist problemlos in den Airfryer einsetzen. Für Muffins, kleine Küchlein oder Mini-Aufläufe sind sie ideal. Auch kleine Kastenformen eignen sich gut, etwa für Bananenbrot, Kastenkuchen oder herzhaftes Brot. Wichtig ist, dass die Form nicht zu hoch ist und noch genügend Platz für die Luftzirkulation bleibt.

Sehr beliebt sind außerdem runde Backformen oder kleine Springformen für kompakte Kuchen, Tartes oder Käsekuchen. Wer gerne süß und herzhaft backt, profitiert von einer kleinen Auswahl verschiedener Formen, die flexibel einsetzbar sind. Für Plätzchen, kleine Teilchen oder Pizzastücke können auch flache Backschalen oder passende Einsätze hilfreich sein.

Beim Kauf von Backformen solltest du auf drei Dinge achten:

Die Form muss in dein Gerät passen, sie sollte hitzebeständig sein und sie darf die Luftzirkulation nicht zu stark behindern. Am besten misst du den Garraum deiner Heißluftfritteuse vorab aus. So vermeidest du, dass eine Form zwar schön aussieht, am Ende aber nicht hineinpasst oder zu wenig Platz für ein gleichmäßiges Backergebnis lässt.

Nicht immer ist die größte Form die beste Wahl. Oft backen kleinere Mengen im Airfryer gleichmäßiger und zuverlässiger. Das ist einer der Gründe, warum das Gerät gerade für alltagstaugliche Portionen so beliebt ist.

Nützliches Zubehör für süße und herzhaftes Rezepte

Neben den passenden Backformen gibt es einige Zubehöerteile, die das Backen im Airfryer deutlich erleichtern können. Viele davon sind keine Pflicht, aber sie machen die Zubereitung angenehmer, sauberer und oft auch vielseitiger. Sehr nützlich ist Backpapier in passender Größe oder speziell zugeschnittene Einleger für den Airfryer. Sie können helfen, empfindliches Gebäck leichter zu lösen und die Reinigung zu vereinfachen. Dabei sollte Backpapier nie lose ohne Beschwerung im Gerät verwendet werden, da es durch die Luftzirkulation verrutschen kann. Es sollte immer unter dem Backgut liegen oder passend in einer Form verwendet werden.

Ein hitzebeständiger Teigschaber ist hilfreich, um Rührteige sauber aus der Schüssel in kleine Formen zu füllen. Für Muffins, Cupcakes oder kleine Portionen eignen sich außerdem Portionierer oder kleine Eiskugelformer, mit denen sich der Teig gleichmäßig verteilen lässt. Das sorgt für einheitliche Backergebnisse. Für süße Rezepte sind Spritzbeutel praktisch, etwa zum Dekorieren oder für feine Füllungen. Für herzhaftes Backen können kleine Pinsel nützlich sein, um Teige mit Ei, Milch oder Öl zu bestreichen. So bekommen Brötchen, Teigtaschen oder Gebäck eine schöne Farbe. Ebenso sinnvoll ist ein Kuchengitter oder eine kleine Abkühlfläche. Gerade frisch gebackene Kuchen, Muffins oder Kekse sollten nach dem Backen etwas ruhen und abkühlen, damit sie ihre Struktur behalten. Ein sauberes Herausnehmen gelingt außerdem leichter mit kleinen Silikonhandschuhen oder hitzebeständigen Greifhilfen.

Auch wenn Zubehör hilfreich ist, gilt: Du brauchst keine überfüllte Küchenschublade, um im Airfryer gut zu backen. Eine kleine, gut ausgewählte Grundausstattung reicht völlig aus, um viele süße und herzhaftes Rezepte erfolgreich umzusetzen.