Kaffeezeit im Kleinformat

Kleine Kuchen, Desserts und süße Brunchideen aus der Heißluftfritteuse – das Airfryer-Backbuch

Jette Haverkamp

Hinweise zur Nutzung und Haftung

Dieses Buch bietet Rezeptideen für kleine Kuchen, Desserts und süße Brunchgerichte aus der Heißluftfritteuse. Die angegebenen Temperaturen und Garzeiten sind Orientierungswerte. Je nach Gerät, Zutatenmenge, Ausgangstemperatur, Formmaterial und Füllhöhe können Anpassungen erforderlich sein. Ein bestimmtes Ergebnis wird nicht garantiert.

Prüfen Sie vor der Zubereitung, ob die vorgesehenen Formen und Mengen in Ihr Gerät passen. Verwenden Sie ausschließlich temperaturbeständiges, für den jeweiligen Einsatz geeignetes Zubehör. Halten Sie die erforderlichen Luftwege und den Abstand zum Heizelement frei. Die Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise des Geräte- und Zubehörherstellers haben Vorrang. Eine Eignung für sämtliche Modelle wird nicht zugesichert.

Achten Sie auf sorgfältige Küchenhygiene. Roher Teig mit Mehl oder Ei darf nicht probiert werden. Speisen mit rohem Ei müssen vollständig durchgegart sein; als hygienischer Richtwert gelten mindestens 70 °C für zwei Minuten an allen Stellen des Lebensmittels. Die eingestellte Gerätetemperatur ist keine Kerntemperatur. Heiße Formen, Körbe, Füllungen und austretender Dampf können Verbrennungen verursachen.

Prüfen Sie Zutaten und Produktkennzeichnungen auf Allergene und persönliche Unverträglichkeiten. Ein Austausch von Zutaten kann Konsistenz, Garverhalten und Ergebnis verändern. Die Rezepte ersetzen keine individuelle medizinische oder ernährungstherapeutische Beratung.

Für die Zubereitung, die Auswahl geeigneter Zutaten und den sicheren Umgang mit dem eigenen Gerät sind die Anwenderinnen und Anwender verantwortlich. Gesetzliche Haftungsansprüche bleiben unberührt. Insbesondere wird die Haftung für vorsätzlich oder grob fahrlässig verursachte Schäden sowie für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit nicht ausgeschlossen oder beschränkt.

Urheberrecht

© 2026 Jette Haverkamp
Alle Rechte vorbehalten.

Die urheberrechtlich geschützten Texte und die Gestaltung dieses Buches dürfen außerhalb der gesetzlich zulässigen Nutzungen nur mit vorheriger Zustimmung der jeweiligen Rechteinhaber vervielfältigt, übersetzt, verbreitet oder öffentlich zugänglich gemacht werden. Gesetzlich erlaubte Nutzungen bleiben unberührt.

Die Rezepte dürfen selbstverständlich für den privaten Gebrauch nachgekocht und nachgebacken werden.

Dieses Buch ist eine unabhängige Veröffentlichung. Es besteht keine Verbindung zu einem Hersteller von Heißluftfritteusen oder Zubehör.

Inhaltsverzeichnis

Zutatenprofil des Buches 1
Kurzer Praxischeck 1
Lebensmittelsicherheit 2
Würzlogik und Finish 3
Kurzer Praxischeck 3
Einleitung und Leseführung 4
Kurzer Praxischeck 4
Zutaten sinnvoll austauschen 5
Kurzer Praxischeck 5
Schnittgrößen und Garwirkung 6
Kurzer Praxischeck 6
Obst 7
Bananen mit Walnüssen und Nussjoghurt – Zimt und Apfel 7
Pflaumen mit Mandelblättchen und Apfelmus – Kakao und Orange 8
Birnen mit Haferstreuseln und Orangenquark – Haselnuss und Zimt 9
Äpfel mit Beeren und Beerenjoghurt – Zimt und Kardamom 10
Aprikosen mit Birnenspalten und Zimtquark – Mohn und Zitrone . 11
Haferflocken mit Apfelspalten und Vanillejoghurt – Vanille und Tonkabohne 12
Quark mit Walnüssen und Nussjoghurt – Vanille und Zitrone 13
Beeren mit Mandelblättchen und Apfelmus – Ingwer und Orange . 14
Bananen mit Haferstreuseln und Orangenquark – Zimt und Apfel . 15
Pflaumen mit Beeren und Beerenjoghurt – Kakao und Orange 16
Birnen mit Beeren und Zimtquark – Haselnuss und Zimt 17
Äpfel mit Apfelspalten und Vanillejoghurt – Zimt und Kardamom 18
Aprikosen mit Walnüssen und Nussjoghurt – Mohn und Zitrone ... 19
Haferflocken mit Mandelblättchen und Apfelmus – Vanille und Tonkabohne, cremig 20
Quark mit Haferstreuseln und Orangenquark – Vanille und Zitrone 21

Beeren mit Haferstreuseln und Beerenjoghurt – Ingwer und Orange22
Bananen mit Birnenspalten und Zimtquark – Zimt und Apfel 23
Pflaumen mit Apfelspalten und Vanillejoghurt – Kakao und Orange24
Birnen mit Walnüssen und Nussjoghurt – Haselnuss und Zimt 25
Äpfel mit Mandelblättchen und Apfelmus – Zimt und Kardamom .26
Aprikosen mit Haferstreuseln und Orangenquark – Mohn und Zitrone 27
Haferflocken mit Beeren und Beerenjoghurt – Vanille und Tonkabohne 28
Quark mit Birnenspalten und Zimtquark – Vanille und Zitrone 29
Beeren mit Apfelspalten und Vanillejoghurt – Ingwer und Orange 30
Ananasringe mit Kokoskruste 31
Teig 32
Kleine Vanillemuffins 32
Apfeltaschen aus Blätterteig 33
Zimtrollen aus Hefeteig 34
Zitronen-Mürbeteigkekse 35
Birnen-Tarte mit Mandelboden 36
Heidelbeer-Scones 37
Kirsch-Clafoutis 38
Kleine Bananenbrotstücke 39
Mohnschnecken aus Blätterteig 40
Kokosmakronen mit Eiweiß 41
Süße Grießküchlein 42
Rosinenbrötchen ohne Hefe 43
Knusprige Sesamstangen 44
Pfirsich-Galette 45
Wiener Apfelstrudel im Kleinformat 46
Haselnuss-Financiers 47
Joghurt-Fladen mit Aprikosenmus 48
Kleine Mandel-Hörnchen 49

Süßer Brotauflauf mit Himbeeren 50
Karottenküchlein mit Walnüssen 51
Buchweizen-Pfannkuchen aus der Form 52
Dattel-Hafer-Kekse 53
Kleine Nuss-Baklava 54
Erdbeer-Keks-Tartelettes 55
Pflaumenknödel aus Quark-Öl-Teig 56
Quark 57
Klassischer Quarkkuchen ohne Boden 57
Quark-Grieß-Auflauf mit Kirschen 58
Quarkgefüllte Pfirsichhälften 59
Quarktaschen mit Sauerkirschen 60
Quark-Hafer-Taler mit Apfel 61
Zitronen-Quark-Soufflé 62
Quark-Mohn-Schichtdessert 63
Warme Quarkcreme mit Rhabarber 64
Quark-Kokos-Bällchen 65
Aprikosen-Quark-Crumble 66
Quarkreis mit Rosinen 67
Quark-Birnen-Toast 68
Quark-Törtchen mit Keksboden 69
Quark-Nudelauflauf mit Vanille 70
Quark-Dattel-Röllchen im Filoteig 71
Quark-Roggen-Brötchen mit Cranberrys 72
Quark-Kürbis-Flan 73
Quarkgefüllte Feigen mit Pistazien 74
Quark-Schmarrn mit Zwetschgen 75
Quark-Polenta-Schnitten 76
Quark-Bananen-Muffins mit Erdnussmus 77
Quarkstrudel mit Mango 78
Quark-Mandel-Pudding mit Johannisbeeren 79

Quarkauflauf mit Couscous und Orange 80
Quark-Walnuss-Streuselkuchen 81
Schokolade 82
Kleine dunkle Brownies 82
Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokokern 83
Schoko-Hafer-Cookies 84
Schoko-Bananen aus der Schale 85
Schokoladen-Brotpudding mit Birne 86
Schoko-Blätterteigspiralen 87
Weiße Schoko-Himbeer-Muffins 88
Schoko-Käsekuchen mit Keksboden 89
Schokoladen-Soufflé mit Kakao 90
Schoko-Kirsch-Clafoutis 91
Schoko-Kokos-Riegel 92
Schoko-Haselnuss-Tartelettes 93
Schoko-Dattel-Bällchen 94
Schokoladen-Grießflan 95
Schoko-Erdnuss-Schnecken 96
Schoko-Linsen-Küchlein 97
Schoko-Apfel-Crumble 98
Schoko-Marzipan-Päckchen 99
Schoko-Birnen im Mandelmantel 100
Weiße Schoko-Reis-Törtchen 101
Schoko-Roggen-Cracker 102
Schoko-Croissant-Auflauf 103
Schoko-Süßkartoffel-Fondant 104
Schoko-Pistazien-Biscotti 105
Schoko-Orangen-Mandelkuchen 106
Brunchsüßes 107
French-Toast-Sticks mit Ahornsirup 107
Knuspermüsli mit Mandeln 108

Frühstücks-Eierflan mit Banane 109
Milchbrötchen mit Marmeladenkern 110
Gebackener Porridge mit Pflaumen 111
Süße Frühstückspizza mit Ricotta 112
Apfelringe im Pancaketeig 113
Süßer Hirseauflauf mit Birne 114
Croissant-Sandwich mit Banane und Mandelmus 115
Süße Couscous-Muffins mit Aprikosen 116
Zimt-Zupfbrot aus Hefeteig 117
Brioche mit Honig-Ricotta und Feigen 118
Süße Maisküchlein mit Heidelbeeren 119
Süßer Kartoffel-Apfel-Puffer 120
Gebackener Milchreis mit Apfelmus 121
Süße Tortillarollen mit Frischkäse 122
Frühstücksriegel mit Nüssen und Samen 123
Süßer Ofenpfannkuchen mit Pfirsich 124
Sesam-Bagel mit warmen Beeren 125
Süße Brezel mit Apfelkompott 126
Frühstücks-Mandelkuchen mit Joghurt 127
Süßer Nudelknusper mit Zimt 128
Süße Quinoa-Küchlein mit Rosinen 129
Warme Frühstücksgrapefruit mit Mandelkruste 130
Würzmatrix 131
Garzeitentabelle 131
Menüplan 132
Saisonkalender 132
Rezeptregister A bis Z 133
Rezeptregister A bis Z Fortsetzung 133
Rezeptregister A bis Z Fortsetzung 134
Rezeptregister A bis Z Fortsetzung 134
Rezeptregister A bis Z Fortsetzung 135

Rezeptregister A bis Z Fortsetzung 135
Rezeptregister A bis Z Fortsetzung 136
Rezeptregister A bis Z Fortsetzung 136
Zutatenregister 137
Eigene Notizen 137

Zutatenprofil des Buches

Dieses Kapitel gehört ausdrücklich zu „Süße Kleinigkeiten“. Ähnliche Wassergehalte und Stückdicken lassen sich leichter gemeinsam garen.

Für Desserts gilt dabei: Zucker kann schnell verbrennen.

Zutatenauswahl	Ähnliche Wassergehalte und Stückdicken lassen sich leichter gemeinsam garen.
Ziel im Buch	Kleine Desserts ohne großen Ofen
Geeignete Menge	Mengen an Korbfläche und nutzbare Formmaße anpassen
Vor dem Start	Zubehör, Korbposition und sichere Entnahme prüfen
Während des Garens	Erste Garprobe früh durchführen und Ergebnis dokumentieren
Nicht übertragen	Nicht vorhandene Programme oder Zonen niemals voraussetzen

Kurzer Praxischeck

- Passt die geplante Konfiguration zum eigenen Airfryer?
- Bleibt rund um die Zutaten genügend Luftweg frei?
- Ist der Kontrollzeitpunkt vor dem möglichen Übergaren festgelegt?

Lebensmittelsicherheit

Rohe Eier und rohen Teig von verzehrfertigen Zutaten getrennt halten. Nach Kontakt Hände, Arbeitsflächen und Geräte reinigen. Teig mit rohem Mehl oder Ei nicht probieren.

- Eierspeisen vollständig durchgaren. Als Richtwert im Lebensmittel gelten mindestens 70 °C für 2 Minuten an allen Stellen; die Geräteeinstellung ist keine Kerntemperatur.
- Obst waschen und bei Bedarf schälen oder entsteinen. Für die Rezepte frische Beeren verwenden; Tiefkühlbeeren nicht ungegart als Ersatz oder Garnitur einsetzen.
- Reste zügig abkühlen, abgedeckt unter 7 °C lagern und üblicherweise innerhalb von 2 bis 3 Tagen verbrauchen.
- Beim Aufwärmen Speisen gleichmäßig an allen Stellen mindestens 70 °C für 2 Minuten erreichen lassen.
- Heiße Körbe, Glasbehälter, Formen und austretender Dampf können Verbrennungen verursachen; immer eine hitzefeste Unterlage bereithalten.

• Milchprodukte bis zur Verwendung kühlen. Für kalte Cremes kein rohes Ei verwenden. Hitzefeste, vom Gerätehersteller zugelassene Formen mit freiem Luftweg im Korb aufstellen.

Würzlogik und Finish

Dieses Kapitel gehört ausdrücklich zu „Süße Kleinigkeiten“. Trockene Gewürze früh, empfindliche Kräuter und Säure überwiegend nach dem Garen einsetzen.

Für Desserts gilt dabei: Zucker kann schnell verbrennen.

Würzen	Trockene Gewürze früh, empfindliche Kräuter und Säure überwiegend nach dem Garen einsetzen.
Ziel im Buch	Kleine Desserts ohne großen Ofen
Geeignete Menge	Mengen an Korbfläche und nutzbare Formmaße anpassen
Vor dem Start	Zubehör, Korbposition und sichere Entnahme prüfen
Während des Garens	Erste Garprobe früh durchführen und Ergebnis dokumentieren
Nicht übertragen	Nicht vorhandene Programme oder Zonen niemals voraussetzen

Kurzer Praxischeck

- Passt die geplante Konfiguration zum eigenen Airfryer?
- Bleibt rund um die Zutaten genügend Luftweg frei?
- Ist der Kontrollzeitpunkt vor dem möglichen Übergaren festgelegt?

Einleitung und Leseführung

Dieses Buch zeigt kleine Desserts im Airfryer: Obstgerichte, Gebäck, Quarkspeisen, Schokoladendesserts und süße Brunchideen.

Garzeiten beginnen beim Einschieben; separat vorgeschriebenes Vorheizen zusätzlich einplanen. Folgechargen starten im warmen Gerät: früher prüfen. Verlängertes Garen erhöht die Gesamtzeit.

Praxis	Vorbereitung umfasst Handgriffe, auch notwendige Arbeiten am Herd. Angegebene Ruhe-, Quell-, Geh- und Kühlzeiten zählen zur Gesamtzeit. Fertig gegarte Zutaten müssen vor Beginn bereitstehen.
Ziel im Buch	Kleine Desserts ohne großen Ofen
Geeignete Menge	Mengen an Korbfläche und nutzbare Formmaße anpassen
Vor dem Start	Zubehör, Korbposition und sichere Entnahme prüfen
Während des Garens	Massen mit Ei vollständig durchgaren; bei Gebäck zusätzlich Stäbchenprobe machen
Nicht übertragen	Nicht vorhandene Programme oder Zonen niemals voraussetzen

Kurzer Praxischeck

- Passt die geplante Konfiguration zum eigenen Airfryer?
- Bleibt rund um die Zutaten genügend Luftweg frei?
- Ist der Kontrollzeitpunkt vor dem möglichen Übergaren festgelegt?

Zutaten sinnvoll austauschen

Zutaten nach ihrer Funktion austauschen: Mehl bindet, Ei gibt Struktur, Fett macht Gebäck mürbe. Gleiche Gewichte allein ergeben keinen gleichwertigen Ersatz.

Für Desserts gilt dabei: Zucker kann schnell verbrennen.

Austausch	Backfertiger Teig, gegarte Getreide und Pürees werden wie angegeben eingesetzt. Zusätzliche Zubereitungszeit für solche Grundzutaten ist nicht in der Rezeptzeit enthalten.
Ziel im Buch	Kleine Desserts ohne großen Ofen
Geeignete Menge	Mengen an Korbfläche und nutzbare Formmaße anpassen
Vor dem Start	Zubehör, Korbposition und sichere Entnahme prüfen
Während des Garens	Erste Garprobe früh durchführen und Ergebnis dokumentieren
Nicht übertragen	Nicht vorhandene Programme oder Zonen niemals voraussetzen

Kurzer Praxischeck

- Passt die geplante Konfiguration zum eigenen Airfryer?
- Bleibt rund um die Zutaten genügend Luftweg frei?
- Ist der Kontrollzeitpunkt vor dem möglichen Übergaren festgelegt?