

**Power**  
**AirFryer**

by Tristar Products

# REZEPTHEFT





In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Természeti védelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa



Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem



Tarifleri, çevre koruma nedenlerinden dolayı online olarak indirebilirsiniz

[https://www.mediashop.tv/DE/power\\_airfryer/](https://www.mediashop.tv/DE/power_airfryer/)

# INHALTSVERZEICHNIS

## WICHTIG!

**DIE NACHFOLGENDEN REZEPTE ORIENTIEREN SICH AM POWER AIRFRYER XXL,  
MIT EINEM FASSUNGSVERMÖGEN VON 3,2 LITER.  
SOLLTEN SIE EINEN POWER AIRFRYER XL (FASSUNGSVERMÖGEN 2,3 LITER) VERWENDEN,  
REDUZIEREN SIE BITTE DIE MENGEN UM ZIRKA EIN VIERTEL.**

Zwiebelringe .....	4
Fischstäbchen.....	5
Frittiertes Hähnchen .....	6
Blühende Zwiebel .....	7
Makkaroni mit Käse Bällchen .....	8
Pommes Frites.....	9
Knoblauchknoten .....	10
Hot Wings .....	11
Kokosnuss Shrimps.....	12
Mozzarella Sticks .....	13
Gefüllte Rinderroulade.....	14
Stromboli.....	15
Gefüllte Empanadas* .....	16
Kartoffelknirpse im Schinkenmantel .....	17
Geröstete Truthahnbrust .....	18
Frittierte Hähnchenstreifen.....	19
Frühlingsrollen .....	20
Rumpsteak .....	21
Makkaroni mit Käse* .....	22
Chicken Pot Pie* .....	22
Geröstetes Hähnchen mit Kräutern.....	23
Donut Brotpudding* .....	24
Geröstetes Truthahn Sandwich* .....	25
Käsekuchen* .....	26
Donuts* .....	27
Knusprige Pfirsiche* .....	28
Kirschkuchen* .....	29

*\*Bei Verwendung des Power AirFryers XL stellen Sie bitte die angegebene Temperatur und Garzeit manuell ein.*



## ZUTATEN

Ca. 120 g gefrorene  
Zwiebelringe  
(Fertigprodukt)

## ZWIEBELRINGE

1. Legen Sie die gefrorenen Zwiebelringe in den Frittierkorb.
2. Geben Sie den Frittierkorb in die Frittierschublade und schieben Sie diese in das Gerät.
3. Drücken Sie die M-Taste, bis Sie das Pommes Frites Symbol erreicht haben.
4. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 10 Minuten ein.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, nehmen Sie die Frittierschublade heraus und geben Sie die Zwiebelringe auf einen Teller.

## FISCHSTÄBCHEN

1. Mischen Sie Ei und Milch. Geben Sie das Paniermehl auf einen flachen Teller. Geben Sie das Mehl auf einen extra Teller.
2. Würzen Sie den Fisch und schneiden Sie ihn in Streifen. Tauchen Sie die Streifen in das Mehl, dann in das Ei und schließlich in das Paniermehl (Semmelbrösel).
3. Geben Sie den Fisch in den Frittierkorb und schieben Sie die Frittiereschublade in den Power AirFryer.
4. Drücken Sie die M-Taste, bis Sie das Fisch Symbol erreicht haben.
5. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 12 Minuten und 180 Grad ein.
6. Drehen Sie die Fischstäbchen nach der Hälfte der Zeit um und schütteln Sie diese.
7. Servieren Sie die Fischstäbchen mit der Tartar Sauce.

## ZUTATEN

450 g Kabeljau  
2 große Eier  
500 g Paniermehl  
½ Teelöffel schwarzer Pfeffer  
½ Teelöffel Meersalz  
1 Esslöffel Olivenöl (empfohlen)  
3 Esslöffel Milch  
Tartar Sauce





## ZUTATEN

3 Hähnchenschenkel  
3 Hähnchenkeulen  
250 g Mehl  
1 Esslöffel schwarzer Pfeffer  
1 Esslöffel Knoblauchpulver  
1 Teelöffel Zwiebelpulver  
½ Teelöffel Geflügelgewürz  
1 Teelöffel Kreuzkümmel  
1 Esslöffel Paprika  
1 Esslöffel Meersalz  
1 Esslöffel Olivenöl (empfohlen)  
200 ml Buttermilch

## FRITTIERTES HÄHNCHEN

1. Legen Sie das Hähnchen in der Buttermilch ein und stellen Sie alles für 2 Stunden in den Kühlschrank.
2. Mischen Sie Mehl und Geflügelgewürz mit dem Olivenöl.
3. Tauchen Sie das Fleisch nun in das Mehl, dann in die Buttermilch und anschließend wieder in das Mehl ein.
4. Geben Sie die Hähnchenschenkel in den Frittierkorb und wiederholen Sie den Vorgang, bis alle Teile bedeckt sind.
5. Geben Sie den Frittierkorb in die Frittierschublade und schieben Sie diese in das Gerät.
6. Drücken Sie die M-Taste, bis Sie das Hähnchen Symbol erreicht haben.
7. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 20 Minuten und 180 Grad ein.
8. Drehen Sie die Stücke alle 5 Minuten um.
9. Servieren Sie die Hähnchen, wenn die Teile schön knusprig sind.

## BLÜHENDE ZWIEBEL

1. Schälen Sie die Zwiebel und schneiden Sie die Spitze ab. Legen Sie die Zwiebel mit der flachen Schnittkante nach unten auf ein Schneidebrett.
2. Setzen Sie ca. 1 cm von der Wurzel einen Schnitt komplett bis zum Schneidebrett. Setzen Sie nun im 90 ° Winkel 4 Schnitte.
3. Fahren Sie mit den Schnitten zwischen den Sektionen fort, bis Sie insgesamt 8 Schnitte gesetzt haben. Im Internet gibt es zahlreiche Filme, die diese Schnitttechnik anzeigen, suchen Sie einfach nach „Blooming Onion“.
4. Geben Sie nun die beschnittene Zwiebel für mindestens 2 Stunden bzw. über Nacht in kaltes Wasser. Nehmen Sie anschließend die Zwiebel aus dem Wasser und trocknen Sie diese ab. Öffnen Sie jetzt die Zwiebel so, dass die „Blütenblätter“ sich öffnen.
5. Mischen Sie das Paniermehl (Semmelbrösel) mit dem Olivenöl und dem Cajun Gewürz. Mischen Sie dann Salz, Pfeffer und das Mehl auf einem extra Teller. Mischen Sie das Ei und die Milch in einer Schale.
6. Bestreuen Sie die Zwiebel großzügig mit der Mehl- und Salzmischung, vergewissern Sie sich, dass Sie zwischen alle „Blütenblätter“ streuen. Drehen Sie anschließend die Zwiebel um und entfernen Sie das überflüssige Mehl.
7. Geben Sie nun mit einer Schöpfkelle die Milch-Ei-Mischung in jede der Spalten. Drehen Sie die Zwiebel anschließend um, damit das überflüssige Ei abtropfen kann.
8. Bestreuen Sie die Zwiebel nun mit dem Paniermehl und der Gewürzmischung. Achten Sie darauf, alle Blätter zu erwischen.
9. Geben Sie nun die Blühende Zwiebel in den Frittierkorb des Power AirFryer. Bedecken Sie die Spitze der Zwiebel mit Alufolie, wie bei einem Zelt.
10. Drücken Sie die M-Taste, bis Sie das Hähnchen Symbol erreicht haben.
11. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 10 Minuten und 180 Grad ein.
12. Sobald die Zeit abgelaufen ist, sehen Sie nach, ob die Zwiebel knusprig genug ist, falls nicht, verlängern Sie um 5-10 Minuten.
13. Nehmen Sie die Zwiebel vorsichtig aus dem Korb und servieren Sie diese mit einem Dressing (z.B. Ranch oder Knoblauch).

## ZUTATEN

- 1 große weiße Zwiebel
- 50 ml fettarme Milch
- 2 große Eier
- 150 g Weizenmehl
- 150 g Paniermehl
- 1 ½ Teelöffel Paprika
- 1 Teelöffel Knoblauchpuder
- ½ Teelöffel Cajun Gewürz
- ½ Teelöffel schwarzer Pfeffer
- ½ Teelöffel Meersalz
- 1 Teelöffel Olivenöl (empfohlen)



## ZUTATEN

150 g bereits zubereitete  
Käse-Makkaroni  
60 g geriebener Cheddar-Käse  
oder Gouda  
3 Eier  
400 ml Milch  
90 g Mehl  
100 g Paniermehl  
(Semmelbrösel)

## MAKKARONI MIT KÄSE BÄLLCHEN

1. Mischen Sie den Käse mit den Käse-Makkaroni.
2. Geben Sie das Paniermehl (Semmelbrösel) in eine Schüssel. Geben Sie das Mehl in eine Schale. Mixen Sie in einer weiteren Schüssel die Eier und die Milch zusammen.
3. Falls zur Hand, formen Sie mit einem Eiskugelformer Tischtennisball große Bällchen aus der Käse-Makkaroni Masse.
4. Rollen Sie nun die Bällchen im Mehl, anschließend im Ei und dann noch im Paniermehl.
5. Geben Sie die Bällchen anschließend in den Frittierkorb.
6. Geben Sie den Frittierkorb in die Frittierschublade und schieben Sie diese in das Gerät.
7. Drücken Sie nun die M-Taste und scrollen Sie vor bis zum Hähnchen Symbol.
8. Drücken Sie die An/Aus-Taste und geben Sie 8-10 Minuten bei 180 Grad ein.
9. Schütteln Sie das Gericht nach der Hälfte der Zeit gut durch.



## POMMES FRITES

1. Blanchieren Sie die Kartoffeln in heißem Wasser, bis diese weich sind.
2. Lassen Sie die Kartoffeln abkühlen und schneiden Sie diese in Streifen.
3. Geben Sie Olivenöl, Salz und Pfeffer darüber.
4. Legen Sie die Pommes Frites in den Frittierkorb. Geben Sie den Frittierkorb in die Frittierschublade und schieben Sie diese in das Gerät.
5. Drücken Sie die M-Taste, bis Sie das Pommes Frites Symbol erreicht haben.
6. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 18 Minuten und 200 Grad ein.
7. Nehmen Sie den Korb nach der Hälfte der Zeit heraus und schütteln Sie die Pommes durch.

## ZUTATEN

- 2 rot-gelbe Kartoffeln
- 1 Esslöffel Olivenöl (empfohlen)
- 1 Esslöffel Meersalz
- ½ Esslöffel schwarzer Pfeffer





## ZUTATEN

450 g Pizzateig  
100 ml Olivenöl (empfohlen)  
1 Esslöffel Knoblauchpulver  
1 Teelöffel Meersalz  
1 Esslöffel gehackte  
frische Petersilie  
1 Esslöffel geriebener  
Parmesan  
Marinara Sauce  
(Tomatensauce)

## KNOBLAUCHKNOTEN

1. Rollen Sie den Pizzateig aus, bis dieser ca. 1 cm dick ist.
2. Schneiden Sie nun ca. alle 2 cm der Länge nach ein Stück ab.
3. Rollen Sie den Teig auf Ihrer Arbeitsplatte soweit aus, bis Sie einen Knoten hinein machen können. Wiederholen Sie dies, bis der komplette Teig verbraucht ist.
4. Mischen Sie nun die Gewürze, den Käse und das Olivenöl in einer Schale gut durch.
5. Tauchen Sie die Knoten gut in der öligen Mischung ein.
6. Geben Sie den Frittierkorb in die Frittierablage und schieben Sie diese in das Gerät.
7. Drücken Sie nun die M-Taste und scrollen Sie vor bis zum Hähnchen Symbol.
8. Drücken Sie die An/Aus-Taste und geben Sie 10-12 Minuten bei 180 Grad ein.
9. Schütteln Sie die Knoblauchknoten nach der Hälfte der Zeit gut durch.
10. Servieren Sie die Knoten zusammen mit der Marinarasauce.

## HOT WINGS

1. Geben Sie die gewürzten Flügel in den Frittierkorb, geben Sie den Frittierkorb in die Frittierschublade und schieben Sie diese in das Gerät.
2. Drücken Sie die M-Taste, bis Sie das Pommes Frites Symbol erreicht haben.
3. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 25 Minuten und 200 Grad ein.
4. Schütteln Sie die Hähnchenflügel nach der Hälfte der Zeit gut durch, damit diese gleichmäßig frittiert werden.
5. Geben Sie die fertigen Wings auf eine Platte und servieren Sie diese mit der Buffalo Sauce.

## ZUTATEN

12 mit Salz & Pfeffer gewürzte  
Hähnchenflügel  
80 ml Buffalo Sauce





## ZUTATEN

12 große rohe Shrimps  
100 ml Eiweiß  
120 g getrocknete, ungesüßte  
Kokosflocken  
1 Esslöffel Maisstärke  
100 g Paniermehl  
60 g Mehl

## KOKOSNUSS SHRIMPS

1. Legen Sie die Shrimps auf ein Stück Küchenrolle.
2. Mischen Sie Panade und die Kokosflocken in einer flachen Schale und stellen Sie diese zur Seite. Mischen Sie in einer weiteren Schale die Stärke und das Mehl.
3. Geben Sie das Eiweiß in eine Schale.
4. Tauchen Sie einen Shrimp nach dem anderen zunächst in die Mehlmischung, dann in das Eiweiß und abschließend in die Kokosnussmischung.
5. Geben Sie die panierten Shrimps in den Frittierkorb.
6. Schieben Sie die Frittiereschublade in den Power AirFryer.
7. Drücken Sie die M-Taste, bis Sie das Fisch Symbol erreicht haben.
8. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 10 Minuten und 180 Grad ein.
9. Wenden Sie die Shrimps, falls notwendig nach 5 Minuten.

## MOZZARELLA STICKS

1. Schneiden Sie den Käse in ca. 4-5 cm x 1 cm große Stücke.
2. Geben Sie das Paniermehl in eine Schüssel. Geben Sie das Mehl in eine Schüssel. Mischen Sie dann Ei und Milch in einer weiteren Schüssel.
3. Tauchen Sie die Käsestücke in das Mehl, anschließend in das Ei und dann in das Paniermehl.
4. Legen Sie die panierten Sticks auf einen flachen Teller.
5. Geben Sie die Sticks für 1-2 Stunden ins Gefrierfach, bis diese steifgefroren sind.
6. Geben Sie den Frittierkorb in die Frittierschublade und schieben Sie diese in das Gerät.
7. Drücken Sie nun die M-Taste und scrollen Sie vor bis zum Pommes Frites Symbol.
8. Drücken Sie die An/Aus-Taste und geben Sie 12 Minuten bei 200 Grad ein.

## ZUTATEN

- 450 g Mozzarella-Käse  
(schnittfest)
- 2 Eier
- 3 Esslöffel Milch
- 30 g Mehl
- 100 g Paniermehl  
(Semmelbrösel)





## ZUTATEN

450 g Rindersteaks  
3 Esslöffel Pesto  
6 Scheiben Provolone-Käse  
100 g rote geröstete Paprika  
200 g frischer Spinat  
1 Teelöffel Meersalz  
1 Teelöffel schwarzer Pfeffer

## GEFÜLLTE RINDERROULADE

1. Nehmen Sie das Steak und streichen Sie das Pesto gleichmäßig auf.
2. Legen Sie nun den Käse, die geröstete Paprika und den Spinat auf dem Fleisch aus.
3. Rollen Sie das Fleisch zusammen, fixieren Sie die Rolle mit Zahnstochern und würzen Sie diese mit Salz und Pfeffer.
4. Legen Sie nun die Roulade in den Frittierkorb. Geben Sie den Frittierkorb in die Frittierschublade und schieben Sie diese in das Gerät.
5. Drücken Sie die M-Taste und scrollen Sie bis zum Steaksymbol.
6. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 14 Minuten und 200 Grad ein.
7. Drehen Sie das Fleisch nach ca. der Hälfte der Zeit um.
8. Nachdem die Zeit abgelaufen ist, warten Sie noch ca. 10 Minuten, bevor Sie die Roulade aufschneiden und servieren.

## STROMBOLI

1. Rollen Sie den Teig, bis dieser ca. einen halben Zentimeter dick ist.
2. Legen Sie nun Schinken, Käse und die Paprika auf die eine Seite des Teiges und klappen Sie mit der anderen Seite zu. Drücken Sie die Ränder fest.
3. Mischen Sie nun Milch und Ei und streichen Sie den Teig damit ein.
4. Geben Sie nun die Stromboli in den Frittierkorb.
5. Geben Sie den Frittierkorb in die Frittierschublade und schieben Sie diese in das Gerät.
6. Drücken Sie nun die M-Taste und scrollen Sie vor bis zum Hähnchen Symbol.
7. Drücken Sie die An/Aus-Taste und geben Sie 15 Minuten bei 180 Grad ein.
8. Drehen Sie die Stromboli alle 5 Minuten vorsichtig um.

## ZUTATEN

- 350 g gekühlter Pizzateig
- 120 g geriebener Cheddar-Käse oder Gouda
- 170 g geriebener Mozzarella
- 150 g geschnittener Kochschinken
- 100 g geröstete rote Paprika
- 1 Eigelb
- 1 Esslöffel Milch





## ZUTATEN

450 g Rinderhackfleisch  
400 g Blätterteig  
1 Esslöffel Olivenöl (empfohlen)  
½ grüne Paprika gewürfelt  
1 kleine Zwiebel, geschält  
und gehackt  
2 Knoblauchzehen, geschält  
und gehackt  
½ Teelöffel Kreuzkümmel  
50 ml Tomatensalsa  
Meersalz und Pfeffer, zum  
Abschmecken  
1 Eigelb  
1 Esslöffel Milch

## GEFÜLLTE EMPANADAS\*

1. Erhitzen Sie eine Pfanne und geben Sie das Olivenöl und Hackfleisch bei. Braten Sie dieses gut durch und schütten Sie das überschüssige Öl ab.
2. Geben Sie Knoblauch und Zwiebeln dazu. Braten Sie alles zusammen für weitere 4 Minuten.
3. Anschließend kommt der Rest der Zutaten in die Pfanne, außer Milch, Eigelb und Teigtaschen. Lassen Sie alles für 10 Minuten auf kleiner Flamme ziehen.
4. Vermischen Sie nun Eigelb und Milch.
5. Legen Sie nun eine Teigtasche auf Ihre Ablagefläche. Geben Sie etwas gekochtes Fleisch auf die eine Seite und schließen Sie die Tasche. Bestreichen Sie den Teig mit dem Ei und versiegeln Sie die Ränder mit einer Gabel. Geben Sie anschließend die Tasche in den Frittierkorb.
6. Wiederholen Sie den Vorgang mit den anderen Teigtaschen.
7. Geben Sie den Frittierkorb in die Frittierschublade und schieben Sie diese in das Gerät.
8. Drücken Sie die M-Taste und scrollen Sie, bis Sie das Gebratenes\*-Symbol erreicht haben. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 8-10 Minuten und 180 Grad ein.\*

*\*Bei Verwendung des Power AirFryers XL stellen Sie bitte die angegebene Temperatur und Garzeit manuell ein.*



## KARTOFFELKNIRPSE IM SCHINKENMANTEL

1. Wickeln Sie um jede Krokette ein Stück Schinken und legen Sie diese in den Power AirFryer. Überladen Sie den Korb nicht.
2. Geben Sie den Frittierkorb in die Frittierschublade und schieben Sie diese in das Gerät.
3. Drücken Sie nun die M-Taste und scrollen Sie vor bis zum Pommes Frites Symbol.
4. Drücken Sie die An/Aus-Taste und geben Sie 8 Minuten bei 200 Grad ein.
5. Nachdem die Zeit abgelaufen ist, geben Sie die Kroketten auf eine Platte.
6. Geben Sie den Käse und die Frühlingszwiebeln über die heißen Kroketten und servieren Sie diese zusammen mit der sauren Sahne.

## ZUTATEN

- 1 große Tüte (i.d.R. 500 g)  
Kartoffel-Kroketten
- 400 g roher Schinken
- 4 Frühlingszwiebeln
- 3 Esslöffel Saure Sahne
- 100 g geriebener  
Cheddar-Käse oder  
Gouda





## ZUTATEN

500 g Truthahnbrust  
2 Esslöffel Meersalz  
1 Esslöffel schwarzer  
Pfeffer  
2 Esslöffel Olivenöl (empfohlen)

*Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir, den Truthahn 10 bis 15 Minuten vor der Zubereitung bei Raumtemperatur aufwärmen zu lassen.*

## GERÖSTETE TRUTHAHNBRUST

1. Würzen Sie den Truthahn und reiben Sie das Fleisch mit Olivenöl ein.
2. Geben Sie das Fleisch in den Frittierkorb. Geben Sie den Frittierkorb in die Frittierabdeckung und schieben Sie diese in das Gerät.
3. Betätigen Sie die M-Taste. Scrollen Sie zum Hähnchensymbol.
4. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 20 Minuten und 180 Grad ein.
5. Drehen Sie die Truthahnbrust vorsichtig um, sobald die Zeit abgelaufen ist.
6. Drücken Sie die M-Taste. Scrollen Sie bis zum Hähnchensymbol.
7. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 20 Minuten und 180 Grad ein.
8. Prüfen Sie mit einem Thermometer (ca. 75 Grad), ob der Truthahn gut durch ist.
9. Lassen Sie das Fleisch für ca. 20 Minuten ziehen, bis Sie es servieren.

## FRITTIERTE HÄHNCHENSTREIFEN

1. Geben Sie das Paniermehl in eine Schale und mischen Sie diese mit Olivenöl.
2. Geben Sie das Mehl auf einen Teller. Mischen Sie dann Ei und Milch in einer Schale.
3. Drücken Sie die Hähnchen-Stücke in das Mehl, dann in das Ei und schließlich noch in das Paniermehl.
4. Geben Sie die panierten Teile in den Frittierkorb.
5. Geben Sie den Frittierkorb in die Frittierschublade und schieben Sie diese in das Gerät.
6. Drücken Sie die M-Taste, bis Sie das Pommes Frites Symbol erreicht haben.
7. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 14 Minuten und 200 Grad ein.
8. Wenden Sie die Teile nach der Hälfte der Zeit.

## ZUTATEN

- 300 g Hühnerbrust in Streifen geschnitten
- 3 große Eier
- 60 g Mehl
- 100 g Paniermehl
- 1 Teelöffel Meersalz
- ½ Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1 Teelöffel Olivenöl (empfohlen)





## ZUTATEN

120 g gekochte gehackte Shrimps  
120 g Shiitake Pilze,  
geschnitten und Stiel  
entfernt  
200 g Wasserkastanien,  
geschält & gewürfelt  
50 g Weißkohl, gehackt  
2 Esslöffel Traubenkern-Öl  
(empfohlen)  
1 Teelöffel Ingwer, gehackt  
1 Knoblauchzehe, geschält und  
gehackt  
3 Frühlingszwiebeln, gehackt  
Meersalz und Pfeffer  
Frühlingsrollenteig, ausreichend  
für 6-8 Stück  
1 Eigelb  
1 Esslöffel Wasser

## FRÜHLINGSROLLEN

1. Erhitzen Sie eine Pfanne stark und geben Sie das Traubenkern-Öl zu.
2. Sautieren Sie den Weißkohl, entnehmen Sie ihn der Pfanne und stellen Sie ihn zur Seite. Fahren Sie mit den Pilzen, Ingwer, Knoblauch und Frühlingszwiebeln fort.
3. Geben Sie nun alle Zutaten, außer dem Teig, Ei und Wasser in eine Schale.
4. Mischen Sie das Eigelb und Wasser, rühren Sie beides schaumig.
5. Sobald die Mischung abgekühlt ist, können Sie die Frühlingsrollen zusammenstellen. Gießen Sie überflüssiges Wasser von der Mischung ab.
6. Geben Sie nun ein ausreichend großes Teigstück auf Ihre Arbeitsplatte und bestreichen Sie die Kanten mit dem Wasser-Eigelb-Gemisch. Geben Sie nun einige Löffel der Füllung auf den Teig und rollen Sie diesen anschließend zusammen. Falten Sie das obere und untere Ende in die Rolle ein.
7. Geben Sie den Frittierkorb in die Frittierschublade und schieben Sie diese in das Gerät.
8. Drücken Sie die M-Taste, bis Sie das Hähnchen Symbol erreicht haben.
9. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 15 Minuten und 180 Grad ein.
10. Wenden Sie die Frühlingsrollen nach der halben Zeit.
11. Servieren Sie die Rollen mit süßer Chilisauce.

## RUMPSTEAK

1. Um den Power AirFryer vorzuheizen, drücken Sie die M-Taste und scrollen Sie bis zum Pommes Frites Symbol.
2. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 4 Minuten und 200 Grad ein.
3. Würzen Sie das Steak auf beiden Seiten und reiben Sie es mit dem Olivenöl ein.
4. Legen Sie das Steak in den Frittierkorb. Geben Sie den Frittierkorb in die Frittierschublade und schieben Sie diese in das Gerät.
5. Drücken Sie die M-Taste. Scrollen Sie bis zum Steak Symbol.
6. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 14 Minuten und 200 Grad ein.
7. Drehen Sie das Steak nach ca. 7 Minuten um.
8. Nachdem die Zeit abgelaufen ist, nehmen Sie das Steak aus dem Power AirFryer. Warten Sie noch ca. 10 Minuten, bevor Sie es aufschneiden und servieren.

## ZUTATEN

- Ca. 800 g Rumpsteak
- 1 Esslöffel Steakgewürz
- 1 Esslöffel Olivenöl  
(empfohlen)



## ZUTATEN

- 500 g Makkaroni, trocken
- 500 ml Sahne
- 500 g Cheddar-Käse oder Gouda gerieben
- 1 Teelöffel Maisstärke
- 1 Backeinsatz  
(nur im Deluxe Set enthalten)

## MAKKARONI MIT KÄSE\*

1. Mischen Sie die Stärke und ca. 400 g Käse in einer Schale.
2. Geben Sie die Makkaroni und den Käse in den Backeinsatz, gießen Sie die Sahne darüber. Geben Sie den Frittierkorb in die Frittierschublade und schieben Sie diese in das Gerät.
3. Drücken Sie die M-Taste und scrollen Sie bis zum Kuchen/Gebäck Symbol.
4. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 13-15 Minuten und 150 Grad ein.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, öffnen Sie die Schublade und streuen Sie den restlichen Käse darüber.
6. Schieben Sie die Schublade nochmal in das Gehäuse.
7. Drücken Sie die M-Taste und scrollen Sie bis zum Kuchen/Gebäck\* Symbol.
8. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 13-15 Minuten und 150 Grad ein.\*
9. Lassen Sie die Makkaroni etwas abkühlen, bevor Sie diese servieren.

*\*Bei Verwendung des Power AirFryers XL stellen Sie bitte die angegebene Temperatur und Garzeit manuell ein.*

## CHICKEN POT PIE\*

1. Bringen Sie alle Zutaten (außer dem Teig, Eigelb und der Milch) in einem Topf zum Kochen.
2. Geben Sie die Zutaten in den Backeinsatz. Schieben Sie die Schublade in den Power AirFryer.
3. Drücken Sie die M-Taste und scrollen Sie bis zum Backen Symbol.
4. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 15 Minuten und 150 Grad ein.
5. Mischen Sie das Eigelb mit Wasser, rühren Sie beides schaumig.
6. Wenn die Zeit abgelaufen ist, öffnen Sie die Schublade, geben Sie die Zutaten in eine Schale, kleiden Sie den Backeinsatz mit dem Brötchenteig aus und füllen Sie anschließend die Zutaten wieder ein.
7. Geben Sie den Backeinsatz wieder zurück in die Frittierschublade.
8. Drücken Sie die M-Taste und scrollen Sie bis zum Kuchen/Gebäck\* Symbol.
9. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 13-15 Minuten und 150 Grad ein.\*
10. Vergewissern Sie sich, dass der Teig goldbraun gebacken ist.

*\*Bei Verwendung des Power AirFryers XL stellen Sie bitte die angegebene Temperatur und Garzeit manuell ein.*

## ZUTATEN

- 250 g Hühnerbrust, gewürfelt
- 200 ml Selleriesuppe
- 150 g Erbsen und Karotten, tiefgefroren
- 2 Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 150 ml Sahne
- 1 Lorbeerblatt, getrocknet
- 1 Thymianzweig
- 1 Eigelb
- 1 Esslöffel Milch
- 1 Rolle Brötchenteig, gekühlt
- 1 Backeinsatz  
(nur im Deluxe Set enthalten, ersatzweise eine kleine Kuchenform)

## GERÖSTETES HÄHNCHEN MIT KRÄUTERN

1. Würzen Sie das Huhn und reiben Sie es mit dem Olivenöl ein.
2. Lassen Sie es vor der Zubereitung ca. 45 Minuten auf Raumtemperatur aufwärmen.
3. Legen Sie das Huhn in den Frittierkorb, drücken Sie die M-Taste und scrollen Sie auf das Hähnchen Symbol.
4. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 20 Minuten und 180 Grad ein.
5. Drehen Sie das Huhn vorsichtig um, sobald die Zeit abgelaufen ist. Drücken Sie die M-Taste, scrollen Sie bis zum Hähnchen Symbol.
6. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 20 Minuten und 180 Grad ein.
7. Prüfen Sie mit einem Thermometer (ca. 75 Grad), ob das Huhn gut durch ist.
8. Lassen Sie das Fleisch für ca. 20 Minuten ziehen, bis Sie es servieren.

## ZUTATEN

- 1 kleines Hähnchen mit Haut
- 1 Esslöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel Zwiebelpulver
- 1 Teelöffel Meersalz
- 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1 Teelöffel Rosmarin
- ½ Teelöffel Thymian
- 2 Esslöffel Olivenöl (empfohlen)





## ZUTATEN

6 Donuts, glasiert  
350 ml Sahne  
4 Eigelb  
1 Teelöffel Zimt  
180 g süße Kirschen  
100 g Rosinen  
50 g Zucker  
120 g Backschokolade  
1 Backeinsatz  
(nur im Deluxe Set enthalten,  
ersatzweise eine kleine  
Kuchenform)

## DONUT BROTPUDDING\*

1. Geben Sie alle feuchten Zutaten (Sahne, Eigelb, Backschokolade) in eine Schale und mischen Sie alles gut durch.
2. Fügen Sie nun den Rest der Zutaten hinzu und geben Sie alles in den Backeinsatz. Decken Sie diese mit Alufolie ab. Stellen Sie die Form in den Frittierkorb, geben Sie den Frittierkorb in die Frittierschublade und schieben Sie diese in das Gerät.
3. Drücken Sie die M-Taste und scrollen Sie bis zum Kuchen/Gebäck\* Symbol.
4. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 60 Minuten und 150 Grad ein.\*
5. Lassen Sie den Kuchen vor dem Servieren abkühlen.

*\*Bei Verwendung des Power AirFryers XL stellen Sie bitte die angegebene Temperatur und Garzeit manuell ein.*



## GERÖSTETES TRUTHAHN SANDWICH\*

1. Streichen Sie Butter auf eine der beiden Brotseiten.
2. Legen Sie die beiden Brotscheiben mit der gebutterten Seite nach unten auf ein Schneidbrett.
3. Geben Sie nun den Käse, Truthahn, Krautsalat und das russische Dressing auf jede der Brotscheiben.
4. Machen Sie aus beiden Scheiben ein Sandwich.
5. Geben Sie das Sandwich in den Frittierkorb des Power AirFryer.
6. Geben Sie den Frittierkorb in die Frittierschublade und schieben Sie diese in das Gerät.
7. Drücken Sie die M-Taste, bis Sie das Kuchen/Gebäck\* Symbol erreicht haben.
8. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 10-12 Minuten und 150 Grad ein.\*
9. Drehen Sie das Sandwich nach der Hälfte der Zeit um.
9. Schneiden Sie das Sandwich auf und servieren Sie dieses.

*\*Bei Verwendung des Power AirFryers XL stellen Sie bitte die angegebene Temperatur und Garzeit manuell ein.*

## ZUTATEN

- 8 geschnittene, hautlose geröstete Truthahnbrust-Scheiben
- 4 Scheiben Roggenbrot
- 4 Esslöffel Krautsalat
- 2 Esslöffel ungesalzene Butter
- 8 Scheiben Käse
- 2 Esslöffel Russisches Dressing (alternativ Worcester Sauce)





## ZUTATEN

220 g Doppelrahm Frischkäse  
2 große Eier  
120 g Zucker  
½ Teelöffel Vanille Extrakt  
200 g Butterkeks, zerbröseln  
2 Esslöffel Butter, ungesalzen  
1 Backeinsatz  
(nur im Deluxe Set enthalten,  
ersatzweise eine kleine  
Kuchenform)

## KÄSEKUCHEN\*

1. Schneiden Sie einen Backpapier-Kreis aus, welcher den kompletten Boden Ihres Backeinsatzes bedeckt. Geben Sie dieses in den Backeinsatz.
2. Mischen Sie Butter und die Kekskrümmel zusammen und drücken Sie diese in den Backeinsatz.
3. Geben Sie den Frittierkorb in die Frittierschublade und schieben Sie diese in das Gerät.
4. Drücken Sie die M-Taste und scrollen Sie bis zum Gebratenes\* Symbol.
5. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 4 Minuten und 180 Grad ein.
6. Geben Sie nun den Käse und den Zucker in einen Mixer, mixen Sie beides gut durch. Fügen Sie dann das Ei und die Vanillepaste hinzu, mixen Sie weiter bis alles cremig ist.
7. Nehmen Sie die Frittierschublade aus dem Gerät und geben Sie die Käsecreme über den Kuchenboden.
8. Geben Sie die Schublade zurück in den Power AirFryer.
9. Drücken Sie die M-Taste und scrollen Sie bis zum Kuchen/Gebäck\* Symbol.
10. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 14-16 Minuten und 150 Grad ein.\*
11. Lassen Sie den Käsekuchen für 3 Stunden abkühlen, bevor Sie ihn servieren.

*\*Bei Verwendung des Power AirFryers XL stellen Sie bitte die angegebene Temperatur und Garzeit manuell ein.*

## DONUTS\*

1. Geben Sie die Hefe, den Zucker und die Milch in einen Mixer. Mischen Sie alle trockenen Zutaten in einer Schüssel zusammen.
2. Geben Sie nun das Eigelb dazu und mischen Sie die restlichen trockenen Zutaten. Kneten Sie (mit Hilfe eines Handmixers mit Knethaken) solange, bis Sie einen Teigball haben.
3. Stellen Sie den Teig beiseite und lassen Sie ihn auf die doppelte Größe aufgehen. Wenn der Teig fertig ist, legen Sie diesen auf Ihre Arbeitsplatte und rollen Sie ihn auf eine Dicke von ca. 2 cm aus.
4. Ein Rundblech eignet sich ideal, um die Donuts herzustellen.
5. Mischen Sie Eigelb und Milch, rühren Sie beides schaumig.
6. Bestreichen Sie die Donuts damit und geben Sie diese anschließend in den Frittierkorb.
7. Drücken Sie die M-Taste und scrollen Sie bis zum Kuchen/Gebäck\* Symbol.
8. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 16 Minuten und 150 Grad ein.\*
9. Mischen Sie 50 g Zucker mit dem Zimt und wälzen Sie die Donuts darin, solange diese

*\*Bei Verwendung des Power AirFryers XL stellen Sie bitte die angegebene Temperatur und Garzeit manuell ein.*

## ZUTATEN

- ½ Päckchen Hefe
- 120 ml Milch
- 1 großes Ei
- ½ Teelöffel Zimt
- 2 Esslöffel ungesalzene Butter
- 500 g Mehl
- ½ Teelöffel Muskatnuss
- 80 g Zucker
- ½ Teelöffel Meersalz
- 1 Esslöffel Zimt
- 2 Esslöffel Milch
- 1 Eigelb





## ZUTATEN

500 g Pfirsichhälften  
3 Esslöffel weißer Zucker  
2 Esslöffel Mehl  
1 Teelöffel weißer Zucker  
110 g brauner Zucker  
30 g Mehl  
40 g Haferflocken  
3 Esslöffel Butter, ungesalzen  
1 Teelöffel Zimt  
3 Esslöffel Pekan-Nüsse  
1 Backeinsatz  
(nur im Deluxe Set  
enthalten)

## KNUSPRIGE PFIRSICHE\*

1. Mischen Sie die Pfirsiche mit 3 Esslöffel Zucker, 2 Esslöffel Mehl und einem Teelöffel Zimt. Geben Sie anschließend alles in den Backeinsatz.
2. Geben Sie den Frittierkorb in die Frittierschublade und schieben Sie diese in das Gerät.
3. Schieben Sie die Frittierschublade in den Power AirFryer.
4. Drücken Sie die M-Taste und stellen Sie Temperatur und Zeit manuell auf 20 Minuten und 150 Grad ein.
5. Wenden Sie die Pfirsiche nach der Hälfte der Zeit.
6. Mischen Sie die restlichen Zutaten in einer Schale, um einen knusprigen Belag zu bekommen.
7. Nehmen Sie, nach Ablauf der Zeit, die Schublade aus dem Gerät und streuen Sie den Belag über die Pfirsiche.
8. Geben Sie nun die Schublade wieder in den Power AirFryer.
9. Drücken Sie die M-Taste und scrollen Sie bis zum Kuchen/Gebäck\* Symbol.
10. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 10 Minuten und 150 Grad ein.\*
11. Lassen Sie die Pfirsiche solange im Power AirFryer, bis diese knusprig sind. Anschließend alles für 15 Minuten abkühlen.

*\*Bei Verwendung des Power AirFryers XL stellen Sie bitte die angegebene Temperatur und Garzeit manuell ein.*

## ZUTATEN

- 500 g Kirschkuchen-Füllung
- 2 Packungen Blätterteig/Plunderteig
- 1 Eigelb
- 1 Esslöffel Milch
- 1 Backeinsatz (nur im Deluxe Set enthalten, ersatzweise eine kleine Kuchenform)

*Servieren Sie den Kirschkuchen am besten mit einer Kugel Vanilleeis.*

## KIRSCHKUCHEN\*

1. Drücken Sie den Kuchenboden in den Backeinsatz, schneiden Sie den überhängenden Teig nicht ab. Geben Sie jetzt die Kirschfüllung hinzu. Stechen Sie mit einer Gabel überall Löcher in den Teig.
2. Geben Sie den Frittierkorb inkl. Backeinsatz in die Frittierschublade und schieben Sie diese in das Gerät.
3. Drücken Sie die M-Taste und scrollen Sie bis zum Kuchen/Gebäck\* Symbol.
4. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 5 Minuten und 150 Grad ein.
5. Rollen Sie den zweiten Kuchenboden aus und schneiden Sie diesen in ca. 2 cm breite Teigstreifen. Legen Sie die Streifen übereinander auf den Kuchen, bis Sie ein Gitter gelegt haben.
6. Mischen Sie Ei und Milch, rühren Sie beides schaumig.
7. Stellen Sie den Backeinsatz zurück in den Frittierkorb und diesen in den Power AirFryer.
8. Drücken Sie die M-Taste und scrollen Sie bis zum Kuchen/Gebäck\* Symbol.
9. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 5 Minuten und 150 Grad ein.\*
10. Wenn die Zeit abgelaufen ist, nehmen Sie die Kuchen aus dem Power AirFryer, lassen Sie ihn abkühlen und servieren Sie diesen mit Vanilleeis.

*\*Bei Verwendung des Power AirFryers XL stellen Sie bitte die angegebene Temperatur und Garzeit manuell ein.*







**Importeur:**

**CH:** MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

**EU:** MediaShop Holding GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

**DE | AT | CH:** 0800 3763606 - kostenlose Servicehotline

**ROW +423 3881800**

**office@mediashop-group.com**

**www.mediashop.tv**



Stand: 11/2017

M14263 | M14265 | M14264 | M14266 | M14290 | M14292 | M14291 | M14293

