pampered chef

Deluxe Air Fryer

Rezeptheft

Deluxe Air Fryer

Inhaltsverzeichnis

Lerne Deine Heißluftfritteuse & Zubehör kennen 3

Programm AIR FRY funktioniert wie eine Heißluftfriteuse

Selbstgemachte Hähnchen-Nuggets 4

Selbstgemachte Pommes Frites 6

Kokos-Shrimps 8

Chicken Wings 10

Programme BAKE und ROAST

Gefüllte Champignons 12

Rosmarin-Kartoffeln 14

Gerösteter Möhrenmix mit Pistazien 16

Blumenkohl-Häppchen 18

Toskanischer Brotsalat 20

Hähnchen im Panko-Parmesanmantel 22

Überbackenes Kabeljaufilet 24

Jetzt geht's rund mit den Programm ROTISSERIE

Knuspriges Grillhähnchen 26

Gleichmäßig rösten mit dem Programm ROTATE im Korb

Pikante Cashews kerne 28

Schoko-Brezel-Popcorn 30

Beef Jerky 32

Sicherheitshinweis: Befolge bei der Zubereitung und Verwendung Deluxe-Air Fryer immer die wichtigen Schutzmaßnahmen und Sicherheitshinweise in der Gebrauchs- und Pflegeanleitung. Verwende Ofenhandschuhe oder Griffe, wenn Du mit der Heißluftfritteuse arbeitest. Verwende immer das Entnahmewerkzeug, um den Korb oder das Drehspießset zu entfernen, da sie heiß sind.

- Vollständige Reinigungsanweisungen stehen in der Bedienungs- und Pflegeanleitung.

Der Deluxe Air Fryer

Unser Multitalent mit 8 Programmen ist Heißluftfritteuse, Mini-Backofen und Drehgrill in einem Gerät.

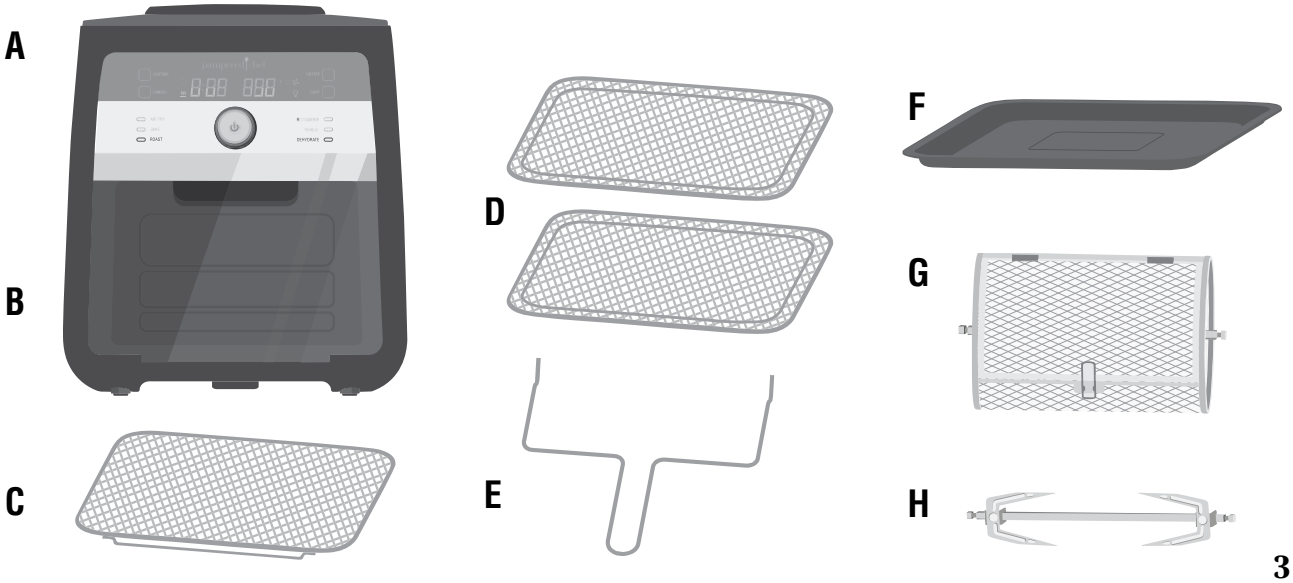
Du kannst damit
- Umluft-Frittieren, Backen, Rösten, Aufwärmen, Trocknen auf zwei Ebenen,
- mit der Drehfunktion Grillen und größere Mengen im Korb gleichmäßig rösten und heißluft-frittieren
- oder ganz individuell Deine Kreationen mit manueller Einstellung zubereiten.

Der Deluxe Air Fryer ist ideal im Familien-Haushalt zum fettarmen Heißluft-Frittieren von Tiefkühlprodukten oder frisch zubereiteten Speisen. Zum Zubereiten und Erwärmen von individuellen Portionen, wenn die Familie zu unterschiedlichen Zeiten etwas essen möchte. Sogar Pizzareste & Co werden knusprig wieder aufgewärmt oder die Extra-Portion Ofengemüse oder vegane Bratlinge wird im Nu zubereitet.

Für Singles oder kleine Haushalte ist er zusätzlich der perfekte Mini-Backofen. Kleine Portionen können damit energiesparend wie im Backofen zubereitet werden. Perfekt für Appartements ohne Backofen oder die in der Ferienwohnung.
- Einfache Handhabung mit voreingestellten Programmen
- „Leichte“ Zubereitung mit weniger Fett
- So viele Möglichkeiten für schnelle köstliche Gerichte und Häppchen.
- Energiesparende Zubereitung:
  Kein Vorheizen notwendig. Der kleine Innenraum ist im Nu aufgeheizt und benötigt auch beim Backen weniger Strom als ein konventioneller Backofen.

Teile

A. Air-Fryer-Gerät
B. Tür
C. Abnehmbare Abdeckung
D. Backbleche (2) = Roste
E. Entnahmewerkzeug
F. Tropfschale
G. Korb
H. Grill-Vorrichtung (inkl. Spieß, 2 Gabeln und 2 Spannschrauben -Sets)



Selbstgemachte Hähnchen-Nuggets

Ca. 15 Minuten vorbereiten, in ca. 25 Minuten fertig

Zutaten für 2-4 Portionen

Ca. 400 g Hühnchenbrustfiletspitzen
1 EL hoch erhitzbares Öl, z.B. Rapsöl
2 gehäufte EL Mehl
1 EL Milch
2 Eier
Salz, Pfeffer
Ca. 200 g zerbröselte Cornflakes
Etwas Öl zum Einfetten

Zubereitung

1. Hähnchenstücke mit Küchentuch trockentupfen. Mit etwas Öl bepinseln, salzen und pfeffern. Mehl in eine flache kleine Schüssel geben. Eier mit Milch in einer weiteren kleinen Schüssel aufschlagen. Cornflakes klein zerbröseln und zur Hälfte in eine Schüssel geben.
2. Hähnchenstücke komplett in Mehl, dann in die Eiermasse und zum Schluss in die Cornflakes tauchen. Panade etwas andrücken. Falls vorhanden, die panierten Stücke mit einem Ölzerstäuber besprühen oder mit Öl bepinseln.
3. Roste mit etwas Öl einpinseln. Hähnchenstücke auf den zwei Rosten platzieren. Die Roste mittig und oben in den **Deluxe Air Fryer** einschieben. Mit dem Drehknopf Programm AIR FRY wählen und per Knopfdruck bestätigen ⏻. Die Zeit blinkt jetzt, Garzeit von 10 Minuten wählen und erneut bestätigen ⏻.
4. Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein Piepton, jetzt Roste in der Position tauschen. Nach Ende der Garzeit Garzustand des Hähnchens prüfen und ggf. noch etwas nachgaren.
5. Mit deinem Lieblingsdipp servieren.

Tipps

- Cornflakes in eine Plastiktüte geben und die Flakes mit Fleischklopfer oder Nudelholz zerkleinern.
- Die genaue Garzeit ist von der Dicke der Stücke abhängig.
- Anstatt Cornflakes zerkleinerte Tortilla-Chips verwenden.

Selbstgemachte Pommes Frites

Ca. 10 Minuten vorbereiten, in ca. 40 Minuten fertig

Zutaten für 2-3 Portionen

Ca. 500 g mittlere Kartoffeln, z.B. überwiegend festkochend

1 EL hoch erhitzbares Öl

Salz, Paprikapulver, Curry etc. nach Belieben

Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen, nach Wunsch schälen und in dünne Stifte mit 0,6 cm Durchmesser schneiden. Stifte ca. 15-20 Minuten in Wasser legen, damit die überschüssige Stärke herausgelöst wird. Stifte gründlich abtrocknen.
2. In einer Schüssel Kartoffelstifte mit Öl sowie Gewürzen vermengen und dann in den Korb geben. Sofort weiter zubereiten, damit die Kartoffeln keinen Saft ziehen.
3. Korb in den **Deluxe Air Fryer** einsetzen. Mit Drehknopf Programm CUSTOM wählen und per Knopfdruck bestätigen. Die Zeit blinkt jetzt, durch Drehen eine Garzeit von 10 Minuten und eine Temperatur von 160°C wählen. Zusätzlich ROTATE wählen und per Knopfdruck starten ⏻.
4. Nach Ablauf der Zeit Programm AIR FRY wählen und Pommes Frites in ca. 18 Minuten mit ROTATE fertig zubereiten. Korb mit dem Entnahmewerkzeug herausnehmen. Den heißen Korb vorsichtig öffnen. Pommes Frites in einer Schüssel mit Salz und gewünschten Gewürzen mischen und sofort servieren.

Tipps

- Wenn Du am Anfang eine niedrige Temperatur wählst, bleiben die Pommes Frites innen weicher.
- Mit einer durchgängig höheren Temperatur mit AIR FRY werden die Pommes knuspriger und fester.

Kokos-Shrimps

Ca. 10 Minuten vorbereiten, in ca. 20 Minuten fertig

Zutaten für 3-4 Portionen als Vorspeise

Ca. 300 g Shrimps (frisch oder aufgetaut), geputzt mit Schwanz
2 gehäufte EL Mehl
2 Eier
1 EL Milch
Salz, Pfeffer
Ca. 50 g Kokosflocken
Ca. 30 g Panko-Brösel (grobe Semmelbrösel)
2 EL Butter
1 Limone, Schale abgerieben
Etwas Öl zum Einfetten

Dipp nach Belieben

z.B. Süß scharfe Thaisauce oder pikante Currysauce

Zubereitung

1. Shrimps mit Küchentuch trockentupfen. Mehl in eine flache kleine Schüssel geben. Eier mit Milch sowie Salz und Pfeffer in einer weiteren kleinen Schüssel aufschlagen. Kokosflocken, Panko-Brösel und fein abgeriebene Zitrone in einer Schüssel mischen. Butter schmelzen, langsam verteilt zugießen und mischen. Tauche die Shrimps zunächst komplett in Mehl, dann in die Eiermasse und zum Schluss in die Kokosmischung. Panade etwas andrücken.
2. Roste mit etwas hoch erhitzbarem Öl einpinseln. Die Shrimps auf den zwei Rosten eher außen platzieren. Die Roste mittig und unten in den Deluxe Air Fryer einschieben.
3. Mit Drehknopf Programm BAKE wählen und per Knopfdruck bestätigen ⏻. Die Zeit blinkt jetzt, durch Drehen eine Garzeit von 8 Minuten wählen und erneut bestätigen ⏻. Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein Piepton, jetzt Roste in der Position tauschen. Nach Ende der Garzeit ggf. nach Wunsch noch etwas nachbräunen.

Tipps

- Die Kokosshrimps schmecken auch lecker zu Spaghetti mit rohen geraspelten Zucchini, abgeriebener Zitronenschale und Olivenöl.
- Tiefgekühlte Shrimps langsam im Kühlschrank auftauen lassen.

Chicken Wings

Ca. 10 Minuten vorbereiten, in ca. 40 Minuten fertig

Zutaten für ca. 4 Portionen

1 kg frische Hähnchenflügel, ca. 10 Stück
2 TL Backpulver
1 TL Salz
1 TL Paprika- oder Currypulver
¼ TL schwarzen Pfeffer
1 EL hoch erhitzbares Öl, z.B. Rapsöl
Scharfe oder würzige Sauce nach Belieben

Zubereitung

1. Hähnchenflügel mit Küchenpapier trocken tupfen. Backpulver, Salz, Pfeffer und gewünschte Gewürze in einer Schüssel mischen und mit den Hähnchenflügeln vermengen. 5 -10 Minuten einwirken lassen, dann erst mit dem Öl vermengen.
2. Roste mit Öl bepinseln und Hähnchenflügel auf die beiden Roste verteilen. Auf mittlerer und oberer Höhe in den **Deluxe Air Fryer** einschieben.
3. Mit dem Drehknopf Programm AIR FRY wählen und durch Drücken bestätigen ⏻. Die Zeit blinkt jetzt, Garzeit von 30 Minuten wählen und nochmals bestätigen ⏻. Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein Piepton, jetzt Roste in der Position tauschen.
4. Zusammen mit einer scharfen oder würzigen Sauce servieren.

Tipps

- Das Backpulver bildet kleine Bläschen, die die Haut schön knusprig werden lassen. Je länger die Einwirkzeit desto besser.
- Überraschend würzen mit zusätzlich Kreuzkümmel, Koriander und Kardamom.
- Gewürzmenge und Öl nicht erhöhen, sonst tropft es zu sehr.

Gefüllte Champignons

Ca. 15 Minuten vorbereiten, in ca. 30 Minuten fertig

Zutaten für 4-6 Portionen als Vorspeise

Ca. 350 g mittlere Champignons, 16 Stück
100 g Parmesan
1 Frühlingszwiebel
100 g Frischkäse oder Ziegenfrischkäse
100 g gefrorener Spinat, aufgetaut
2 EL Olivenöl
etwas Knoblauchpulver
½ TL schwarzer Pfeffer
1 EL + 50 g Paniermehl
2 EL Butter, geschmolzen oder Öl

Zubereitung

1. Stiele der Pilze entfernen. Parmesan auf der **Microplane® Reibe** fein reiben. Frühlingszwiebeln fein hacken. Spinat abtropfen und auspressen. Paniermehl mit Butter oder Öl in einer Schüssel mischen.
2. Für die Füllung Parmesan, Frühlingszwiebeln, Frischkäse, ausgepressten Spinat, 1 EL Paniermehl, Knoblauchpulver und Pfeffer gut mischen. Je circa 1 TL in die Champignonköpfe füllen. Jeden Kopf mit der Mischung bestreuen und leicht andrücken.
3. Champignons auf einem Rost platzieren und unten in den **Deluxe Air Fryer** einschieben. Mit dem Drehknopf Programm ROAST wählen und bestätigen ⏻. Die Zeit blinkt, 15 Minuten einstellen. Drehknopf erneut drücken, um zu starten ⏻.

Tipps

- Reicht als Hauptgericht für 2 Personen. Dazu schmecken Baguette und ein grüner Salat.

Rosmarin-Kartoffeln

10 Minuten vorbereiten, in ca.35 Minuten fertig

Zutaten für 3-4 Portionen

750 g mittlere Kartoffeln, überwiegend festkochend
1 EL Öl, z. B. Olivenöl
1 EL frische Rosmarinnadeln, gehackt
2 Knoblauchzehen
1 gestrichener TL Salz

Zubereitung

1. Junge Kartoffeln mit Schale waschen und in Achtel schneiden. Ansonsten gegebenenfalls schälen und zwei zusätzliche Kartoffeln verwenden, damit Menge von 750 g erreicht wird.
2. Öl mit Rosmarin, durchgepresstem Knoblauch und Salz verrühren. Kartoffeln damit vermengen und nicht überlappend auf den zwei Rosten des **Deluxe Air Fryers** verteilen.
3. Mit dem Drehknopf Programm ROAST wählen und bestätigen ⏻. Die Zeit blinkt jetzt, 20 Minuten einstellen und zum Starten erneut bestätigen ⏻. Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein Piepen, jetzt Roste in der Position tauschen.
4. Am Ende der Garzeit prüfen, ob Kartoffeln innen weich und außen knusprig sind. Ggf. noch ca. 5 Minuten weiter rösten.

Variationen

- Rosmarin durch Thymian austauschen.
- Rosmarin und Knoblauch weglassen und 1 TL geräuchertes Paprikapulver verwenden.

Gerösteter Möhrenmix mit Pistazien

Ca. 10 Minuten vorbereiten, in ca. 30 Minuten fertig

Zutaten für 4-6 Portionen

700 g kleine Möhren in gelb, orange und violett
1 + 2 EL Olivenöl
½ TL gemahlener Kreuzkümmel oder Koriander
½ TL Salz, Pfeffer aus der Mühle
100 g Kichererbsen aus der Dose, abgetropft
1-2 EL weißen Balsamico
1 EL Honig
50 g geschälte Pistazien
1 Bund frische Minze

Zubereitung

1. Möhren schälen. Bei Bundmöhren einen kleinen Stielrest stehen lassen. In Stifte von ca. 5 cm Länge schneiden. In einer Schüssel 1 EL Öl mit Gewürzen mischen und Möhrenstifte damit marinieren. Kichererbsen auf Sieb abtropfen.
2. Möhren einlagig auf die zwei Roste des **Deluxe Air Fryers** verteilen und oben und unten einschieben. Mit dem Drehknopf Programm ROAST wählen und per Knopfdruck bestätigen ⏻. Die Zeit blinkt, 20 Minuten einstellen und bestätigen ⏻.
3. Nach der halben Garzeit Roste entnehmen und Kichererbsen dazu geben. Roste in getauschter Position wieder einschieben.
4. In der Zwischenzeit 2 EL Öl, Essig und Honig miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pistazien grob hacken und Minze fein schneiden. Beides zum Dressing geben.
5. Das Gemüse zum Servieren auf eine Platte geben und mit Dressing beträufeln.

Blumenkohl-Häppchen

15 Minuten Vorbereitung, fertig in ca. 30 Minuten

Zutaten für 4-6 Portionen

4 Eiweiß
Ca. 150 g Panko-Semmelbrösel
4 EL (60 ml) geschmolzene Butter oder Öl
¼ TL Salz
Öl zum Bepinseln
1 kleiner Blumenkohl, in kleine Röschen geschnitten
Nach Belieben Sesam, Limettenschnitze

Sauce

1 Limette
1 EL Honig
2 EL Ketchup
2–3 TL Chilli-Sauce

Zubereitung

1. Eiweiß in einer mittleren Schüssel schaumig aufschlagen. Panko-Semmelbrösel mit geschmolzener Butter oder Öl sowie Salz in einem tiefen Teller mischen. Roste des **Deluxe Air Fryers** mit Öl bepinseln.
2. 2–3 Blumenkohlröschen zuerst im Eischnee und dann in der Panko-Mischung wenden. Auf den Rost geben. Die übrigen Röschen genauso vorbereiten. Die beiden Roste mit den Röschen oben und in der Mitte in den Deluxe Air Fryer einschieben.
3. Mit dem Drehknopf Programm ROAST auszuwählen und bestätigen ⏻. Die Zeit blinkt, auf 18 Minuten einstellen und erneut bestätigen. Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein Piepton, die Roste in der Position austauschen.
4. Für die Sauce Limettenschale dünn mit der **Microplane® Zester** abreiben und Saft der halben Limette auspressen. Limettenschale, Honig, Ketchup und Chilisauce verrühren und mit etwas Limettensaft abschmecken.
5. Blumenkohlröschen anrichten, mit etwas Sauce beträufeln und nach Belieben mit Sesam bestreuen. Mit Limettenschnitzen garnieren.

Tipp

- Wer den Blumenkohl weicher mag, blanchiert diese kurz in kochendem Wasser.

Toskanischer Brotsalat

10 Minuten vorbereiten; in ca. 30 Minuten fertig

Zutaten für ca. 2 Portionen

1 kleines Ciabatta (200 g)
2 EL Öl
50 g schwarze Oliven ohne Stein
1/2 Salatgurke
2 Eiertomaten
1/2 rote Zwiebel
1/2 Bund Basilikum

Salatsauce
1 EL Zitronensaft
1 EL Rotweinessig
Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
15 g Parmesan

Zubereitung

1. Ciabatta in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden, in einer Schüssel mit Öl vermengen und auf die zwei Roste des **Deluxe Air Fryers** verteilen. Oben und unten einschieben. Mit Drehknopf Programm ROAST wählen und per Knopfdruck bestätigen ⏻. Die voreingestellte Zeit von 8 Minuten bestätigen und Programm starten ⏻. Ggf. noch wenige Minuten weiter rösten. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
2. Oliven grob hacken. Gurke schälen, Tomaten und Gurke halbieren, entkernen und würfeln. Zwiebel und Basilikum fein schneiden. Oliven, Tomate, Gurke, Zwiebel und Basilikum in einer Schüssel mischen.
3. Für die Salatsauce Zitronensaft, Essig, Salz, Pfeffer und gepressten Knoblauch mit einem Schneebesen aufschlagen und unter ständigem Rühren das Olivenöl zufügen. Sauce über den Salat geben, gründlich vermengen und einige Minuten durchziehen lassen.
4. Mit einem Gemüseschäler Parmesan hobeln. Salat mit Croûtons und Parmesanhobeln servieren.

Tipp

- Croûtons für Salate und Suppen kannst Du auch aus einem Brötchen vom Vortag oder 1-2 Brotscheiben herstellen. Einfach in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden und in einer Schüssel mit 2 EL Öl sowie ca. 1 TL Gewürz Deiner Wahl vermengen.

  Lecker schmecken z.B. Paprika- oder Currypulver, 1 durchgepresste Knoblauchzehe oder orientalische Gewürze wie Zimt und Koriander.

Hähnchen im Panko-Parmesanmantel

Ca. 10 Minuten vorbereiten, in ca. 30 Minuten fertig

Zutaten für 4 Portionen

4 Hähnchenbrustfilets, ca. je 125 g
¼ TL Salz, Pfeffer
Ca. 4 EL Mehl
2 Eier
2 EL Milch
5 EL Panko-Semmelbrösel
2 EL fein geriebener Parmesan
1 EL getrocknete italienische Kräuter
250 g Mozzarella, 8 Scheiben
Etwas Öl zum Einfetten

Zubereitung

1. Hähnchenstücke mit Küchentuch trockentupfen. Salzen und pfeffern. Mehl in eine flache kleine Schüssel geben. Eier mit Milch in einer weiteren kleinen Schüssel aufschlagen. Panko-Semmelbrösel mit Parmesan und Kräuter in einer dritten Schüssel mischen. Hähnchenstücke komplett in Mehl, dann in die Eiermasse und zum Schluss in die Panko-Panade eintauchen und Panade etwas andrücken.
2. Roste mit etwas hoch erhitzbarem Öl einpinseln. Hähnchenstücke auf den zwei Rosten platzieren und mit etwas Öl bepinseln. Die Roste mittig und oben in den **Deluxe Air Fryer** einschieben.
3. Mit dem Drehknopf Programm AIR FRY wählen und per Knopfdruck bestätigen ⏻. Die Zeit blinkt jetzt, eine Garzeit von 18 Minuten einstellen und bestätigen ⏻. Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein Piepton, jetzt Roste in der Position tauschen. Nach Ende der Garzeit Garzustand des Hähnchens prüfen ggf. noch etwas nachgaren.
4. Je zwei Mozzarella-Scheiben auf jedes Hähnchenbrustfilet platzieren. Nochmals Programm AIR FRY wählen und 2 Minuten überbacken.

Tipp

- **Dazu schmecken Käse-Tortellini mit Schmortomaten und Basilikum:**

  ca. 300 g mit Käse gefüllte Tortellini (Frischetheke) nach Packungsanleitung zubereiten.

  300 g Kirschtomaten in 1 EL Olivenöl in der Pfanne schmoren, 1 EL Balsamico, Salz, Pfeffer und 3 EL kleingeschnittene Basilikumblätter sowie 3 EL frisch geriebenen Parmesan unterrühren. Kurz durchziehen lassen und zu der Hähnchenbrust servieren.
- Anstatt Panko-Brösel Paniermehl verwenden.

Überbackenes Kabeljaufilet

Ca. 15 Minuten vorbereiten, in ca. 25 Minuten fertig

Zutaten für 4 Portionen

4 frische Kabeljau-Filet, je ca.150 g, 2,5 cm dick
1-2 EL hoch erhitzbares Öl
2 EL Mehl
4 TL Mayonnaise oder Senf
2 EL geschmolzene Butter
40 g Panko-Semmelbrösel (grobe Brösel)
1 TL gehackte Petersilie
½ TL Knoblauchpulver
¼ TL Salz
etwas Pfeffer
Etwas Öl zum Einfetten

Zubereitung

1. Fischfilets mit Küchentuch trockentupfen. Fisch und Rost mit Öl bepinseln. Je 1 TL Mayonnaise oder Senf auf jedes Filet streichen.
2. Geschmolzene Butter, Brösel, Petersilie und Gewürze vermengen, dann gleichmäßig auf den Filets verteilen.
3. Rost auf der Mitte des **Deluxe Air Fryers** einschieben. Mit dem Drehknopf Programm ROAST wählen und per Knopfdruck bestätigen ⏻. Die Zeit blinkt jetzt, durch Drehen eine Garzeit von 15 Minuten wählen und erneut bestätigen. Dickere Filets müssen etwas länger gegart werden.
4. Nach Belieben mit Gemüse der Saison und einem Senf-Honig Dipp servieren.

Tipps

- Senf-Honig-Dipp aus 2 EL Olivenöl, 2 EL Zitronensaft, 1 TL Senf, 1 TL Honig und etwas Salz sowie Schnittlauch-Röllchen herstellen.
- Panko-Brösel sind grobe Semmelbrösel, die Du im Supermarkt bei den asiatischen Zutaten findest.

Knuspriges Grillhähnchen

10 Minuten Vorbereitung, in ca. 60 Minuten fertig

Zutaten für 4 Portionen

1 frisches Hähnchen, max. 1,6 kg
3 EL Rapsöl
1-2 TL Paprikapulver
1 TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Hähnchen mit Küchenkrepp trockentupfen. Restliche Zutaten für das Hähnchen in einer kleinen Schüssel mit dem Pinsel zu einer Marinade verrühren.
2. Den Stab des Drehspießes zwischen den Beinen ins Innere des Hähnchens schieben und am Hals wieder ausführen. Auf jeder Seite mit den Spießhaltern fixieren. Hähnchen mit der Marinade einreiben. Beine und Flügel des Hähnchens mit einem dicken Küchenzwirn am Körper fixieren.
3. Drehspieß auf der linken Seite des **Deluxe Air Fryers** in der vorgesehenen Öffnung einrasten. Auf der anderen Seite in die Führung einlegen. Mit dem Drehrad Programm ROTISSERIE wählen und per Knopfdruck bestätigen ⏻. Die Zeit blinkt jetzt. 45 Minuten einstellen und bestätigen ⏻.
4. Wenn die Zeit abgelaufen ist, Brathähnchen mit dem Entnahme-Werkzeug herausnehmen. Vorsicht der Spieß und der Backofen sind sehr heiß. Bei einem großen Brathähnchen ca. 10 Minuten länger braten.

Tipps

- Beine und Flügel ganz eng mit dem Küchengarn an den Körper binden, damit sich der Spieß problemlos drehen lässt.

Pikante Cashewskerne

in ca. 12 Minuten fertig

Zutaten

200 g Cashewkerne
1 EL Rapsöl oder Orangenöl
½ TL Koriander, gemahlen
½ TL Kardamom, gemahlen
Etwas Salz

Zubereitung

1. Cashewkerne auf einem Rost verteilen und in der Mitte einschieben. Mit dem Drehknopf Programm ROAST wählen und bestätigen. Voreingestellte Zeit von 10 Minuten ebenfalls bestätigen ⏻. Die Nüsse 8 Minuten rösten bis sie aromatisch duften.
2. In der Zwischenzeit in einer Schüssel das Öl mit den Gewürzen mischen. Geröstete Nüsse damit vermengen und wieder auf den Rost geben. Nüsse weitere 2 Minuten rösten. So können die Gewürze nicht verbrennen und bitter schmecken.

Variationen

- Würze nach Belieben mit anderen Gewürzölen und Gewürzen.
- Die Cashews ein paar Tage luftdicht lagern, damit sie den vollen Geschmack entfalten.
- Im Korb können bis zu 500 g Nüsse gleichmäßig geröstet werden. Die Garzeit beträgt 10 Minuten. Es wird zusätzlich mit der Taste ROTATE die Drehfunktion zugeschaltet.
- Geröstete Nüsse sind perfekt für selbst gemachtes Nuss-Mus, zum Backen oder einfach zum Naschen

Popcorn „Schoko-Brezel“

Ca. 10 Minuten vorbereiten, fertig in 50 Minuten

Zutaten

50 g Popcorn (ca. 3 EL)
½ TL neutrales Öl
100 g weiße, normale oder dunkle Schokolade
30 g Salzbrezeln

Zubereitung

1. Popcorn in einer Schüssel mit Öl mischen. In den Korb geben. Mit dem Drehknopf Programm AIR FRY wählen und durch Drücken bestätigen ⏻. Die Zeit blinkt jetzt, durch Drehen eine Garzeit von 18 Minuten wählen und erneut bestätigen ⏻. Zusätzlich ROTATE einschalten.
2. Nach etwa 6-8 Minuten hört man die ersten Körner platzen. Sobald keine Geräusche mehr zuhören sind ist das Popcorn fertig. In der Regel nach 15 Minuten.
3. Schokolade in der Zwischenzeit schmelzen lassen. Salzbrezeln in einer großen Schüssel zerkleinern.
4. Unzerplatze Maiskörner aus dem Popcorn entfernen. Popcorn zu den Bretzeln zugeben und mit geschmolzener Schokolade vermengen.
5. Große Platte mit Backpapier bedecken und Popcorn darauf ausbreiten. Mindestens 15 Minuten kühlstellen, damit Masse fest wird. Stücke etwas auseinanderbrechen und am besten frisch servieren.

Variationen

- **Schokoladen-Popcorn**
  170 g Schokolade nach Wahl nach Belieben etwas Gewürze wie Zimt, Chili
- **Cranberry-Pistazien-Popcorn**
  Ca. 50 g gesalzene, geschälte Pistazien, 30 g getrocknete Cranberrys, 150-170 g Zartbitter-Schokolade
- **Schokoladen-Candy-Popcorn**
  1/2 Tasse farbige Schokolinsen, z.B. Smarties, grob gehackt, 170 g weiße Schokolade

Beef Jerky

herzhafter Snack aus mariniertem, getrocknetem Rindfleisch

Zutaten für ca. 8 kleine Portionen

400 g Rinder-Hüftsteak
2 EL braunen Zucker
2 EL Sojasauce
1 EL Reisweinessig
½ TL Salz
¼ TL Knoblauchpulver
¼ TL Zwiebelpulver
⅛ TL Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Sichtbares Fett und Sehnen des Fleisches entfernen. In einem geschlossenen Behälter eine Stunde tiefgefrieren. Fleisch gegen die Faser in sehr dünne Streifen (3 mm) schneiden. Die restlichen Zutaten für die Marinade miteinander vermengen. Fleischstreifen hineingeben und am besten für 24 Stunden marinieren.
2. Überschüssige Marinade mit Küchenkrepp abtupfen. Fleischstreifen nebeneinander auf die zwei Roste verteilen. Roste ganz oben und ganz unten im **Deluxe Air Fryer** platzieren.
3. Mit dem Drehknopf Programm DEHYDRATE wählen und per Knopfdruck bestätigen ⏻. Die Zeit blinkt jetzt. Mit dem Drehknopf Trocknungszeit von 3 Stunden und eine Temperatur von 77°C einstellen. Dann mit einem Knopfdruck starten ⏻.
4. Nach 1,5 Stunden, d.h. der Hälfte der Garzeit ertönt ein Piepton, jetzt Roste in der Position tauschen.
5. Vor dem Servieren oder vor der Aufbewahrung komplett abkühlen.

Tipps

- Bereite diesen Snack rechtzeitig vor! Die Marinierzeit beträgt 24 Stunden, die Trocknungszeit 3 Stunden.
- Luftdicht verschlossen kann Beef Jerky zwei Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

pamperedchef.eu

© 2021 Pampered Chef verwendet unter Lizenz. Pampered Chef, Pampered Chef und Löffel-Design,
PC und Löffel-Design sowie Löffel-Design sind Warenzeichen, verwendet unter Lizenz.

(100461) 09/21