

# So gelingt's im Airfryer



- ✓ Ohne Backpapier wird der Teig noch knuspriger
- ✓ Um die Gebäckstücke leichter lösen zu können, Garkorb einfetten
- ✓ Teigstücke werden beim Backen größer, daher Garkorb nicht zu voll machen
- ✓ Nach der Hälfte der Zeit Gebäckstücke kontrollieren und ggf. wenden

Weitere Infos  
und noch mehr  
Tipps unter:



*Einfach fannytastisch!*

### Pizzateige



190 °C



6-8 Min.

abhängig von  
Größe und Belag

**TIPP:** Teig bestreichen,  
dann in den Garkorb  
legen und dort  
final belegen.

Wenn vorhanden,  
Pizza-Aufsatz  
verwenden.

### Blätterteige



180 °C



12-18 Min.

abhängig vom  
Gebäckstück

**TIPP:** Mit Ei bestreichen  
für eine schöne  
Bräunung.

Gebäckstücke ein-  
stechen, damit der  
Dampf aus der Füllung  
entweichen kann.

### Flammkuchen



200 °C



5-6 Min.

abhängig von  
Größe und Belag

**TIPP:** Für klassischen  
Flammkuchen, sind die  
Flammkuchenböden am  
besten geeignet.

Teig bestreichen, dann in  
den Garkorb legen und  
dort final belegen.

### Croissant- & Plunderteig



150 °C



14-18 Min.

abhängig vom  
Gebäckstück

**TIPP:** Mit Ei bestreichen  
für eine schöne  
Bräunung.

Croissant-Spitzen  
nach unten drehen,  
damit sie nicht  
verbrennen.

### Hefeteig



150 °C



12-15 Min.

abhängig vom  
Gebäckstück

**TIPP:** Mit Ei  
bestreichen  
für eine schöne  
Bräunung.

### Filo- & Yufkateig



160 °C



10-15 Min.

abhängig vom  
Gebäckstück

**TIPP:** Teigblätter  
vor dem Backen  
mit Öl oder  
geschmolzener  
Butter einstreichen.