

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

Einfach fannystatisch!

Weitere Infos
und noch mehr
Tipps unter:



Pizzateig



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.