

∞ REZEPTHEFT

AMERIKANISCHE
SPEZIALITÄTEN



Power
AirFryer
Multi-Function by Tristar Products



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-multifunction/>

Inhaltsverzeichnis

GEBACKENES HÄHNCHEN	4
HÄHNCHEN-STREIFEN	5
GEBACKENE ZUCCHINI	5
CHEDDAR KEKSE	6
BUFFALO WONTON	8
KÄSEAUFLAUF	9
ÜBERBACKENE NACHOS	10
WEISSE PIZZA	12
SALAMI PIZZA	14
TRADITIONELLE ITALIENISCHE FLEISCHBÄLLCHEN	15
SUPER NACHO TACOS	16
HÄHNCHEN MILANESE	18
ORANGE CHICKEN	20
BANG BANG SHRIMPS	22
IN HONIG GEBRATENER LACHS	24
DOUBLE CHEESEBURGER MIT CRAZY-GOOD SAUCE	26
THAI-HÄHNCHEN FRÜHLINGSROLLEN	27
NY STYLE KÄSEKUCHEN	28
SÜSSE PIZZA	29
WEISSBROT	30
PREISELBEEREN BROTPUDDING	32
EINHORN KUCHEN	34
KAKTUS CUPCAKES IM TOPF	36
SCHOKOLADE-COLA TORTE	38
KIRSCHKUCHEN	40
BREZEL STÜCKCHEN	42
FRITTIERTE SCHOKOKEKSE	44
APFELTASCHEN	46

HINWEIS:

**1 Tasse entspricht einer Tasse von ca. 310 ml Fassungsvermögen!
1TL = 1 Teelöffel, 1EL = 1 Esslöffel.**

TIPP: Setzen Sie immer die Abtropfschale in das Gerät ein, um Ihnen die Reinigung zu erleichtern.

GEBACKENES

HÄHNCHEN

6 Portionen



Zutaten:	5	Hähnchenkeulen
	4	Hähnchenschenkel
	5	Hähnchenflügel
	3 Tassen	Buttermilch
	2 TL	Salz
	1 TL	gemahlener schwarzer Pfeffer
	1 EL	Zwiebelpulver
	1 EL	Knoblauchpulver
	1 EL	Paprika
	6 Tassen	Cornflakes, zerbröselt

- Zubereitung:**
1. Hähnchenfleisch dreißig Minuten in Buttermilch einlegen; am besten über Nacht.
 2. Gewürze und Cornflakes vermengen.
 3. Hähnchenfleisch aus der Buttermilch nehmen. In Cornflakes und Gewürzmischung wälzen, sodass es gut bedeckt ist.
 4. Hähnchenfleisch auf den Gittern verteilen und in den Power AirFryer Multi-Function schieben.
 5. Starten Sie das Hähnchenprogramm, indem Sie die Hähnchentaste betätigen.
 6. Nach 10 Minuten die Gitter nach dem Rotationsprinzip austauschen. Das Hähnchenfleisch ist durchgebraten, wenn die Kerntemperatur 75°C erreicht hat. Die Garzeit kann nach Größe und Gewicht der Hähnchenteile variieren.

HÄHNCHEN-STREIFEN

4 Portionen

Zutaten:	1 TL	Knoblauchpulver	1 Tasse	Mehl
	1 TL	Zwiebelpulver	450 g	Hähnchenstreifen
	1 TL	Salz	2	Eier, geschlagen
	½ TL	gemahlener schwarzer Pfeffer	2 Tassen	grobes Paniermehl (zB. Panko)
	1 TL	geräucherter Paprika		

- Zubereitung:**
1. In einer Schüssel Knoblauch, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Paprika und Mehl vermengen.
 2. Hähnchen in der Mehl-Gewürz-Mischung wenden.
 3. Hähnchen in das geschlagene Ei tauchen und anschließend im Paniermehl wenden.
 4. Hähnchenstreifen auf den Gittern verteilen.
 5. Betätigen Sie die Pommes Frites Taste und senken Sie die Temperatur auf 185°C.

GEBACKENE ZUCCHINI

6 Portionen

Zutaten:	4	mittelgroße Zucchini, in Stäbchen geschnitten
	4	Eier, geschlagen
	2 Tassen	grobes Paniermehl (zB. Panko)
		Gewürze nach Geschmack (zB. Italienische Kräuter, 8-Kräutermischung etc.)

- Zubereitung:**
1. Geschnittene Zucchini in das geschlagene Ei tauchen.
 2. Anschließend im Paniermehl wenden.
 3. Die Zucchini auf den Gittern verteilen.
 4. Betätigen Sie die Pommes Frites Taste und stellen Sie die Zubereitungsdauer auf 10 Minuten ein.

CHEDDAR

KEKSE



CHEDDAR

KEKSE

16 Stück



Zutaten:	2 Tassen	Mehl
	1 Stange	Butter
	2 TL	Backpulver
	¾ Tasse	Buttermilch
	½ Tasse	Frühlingszwiebeln, gehackt
	½ TL	Knoblauchpulver
	½ TL	Meeresfrüchtegewürz
	¼ TL	Cayenne-Pulver
	1 ½ Tasse	Cheddar, gerieben

- Zubereitung:**
1. In einer Schüssel Mehl und Butter vermengen bis die Masse bröselig ist.
 2. Restliche Zutaten untermengen.
 3. Formen Sie 16 Kugeln und verteilen Sie diese auf den Gittern.
 4. Drücken Sie die Backen-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 15 Minuten, um mit der Zubereitung zu beginnen.
 5. Mit gebratenem Hühnerfleisch servieren.

BUFFALO

WONTON

für 4 Personen



- Zutaten:**
- 1 große Hähnchenbrust ohne Knochen und Haut
 - 1 Packung Wonton-Teigplatten
 - 1 ¼ Tassen Cheddar, gerieben
 - 4 EL Buffalo Wing Sauce
 - 2 Tassen Panko Paniermehl (grobes Paniermehl)
 - 1 TL trockenes Sriracha-Pulver
 - 1 Eiweiß, geschlagen
 - Selleriestäbchen, zum Servieren
 - Blaukäse-Dressing, zum Servieren

- Zubereitung:**
1. Hähnchenfleisch in einem Kochtopf 10 Minuten kochen. Herausnehmen und zerkleinern.
 2. Die Buffalo Wing Sauce und den Cheddar dazugeben. Gut durchmischen.
 3. In einer separaten Schüssel Panko-Paniermehl und Sriracha mischen. Stellen Sie die fertige Mischung zunächst beiseite.
 4. Geben Sie in die Mitte jeder Wonton-Teigplatte einen Esslöffel Hähnchenmischung.
 5. Benetzen Sie die Kanten des Wonton mit Wasser. Falten, um ein Dreieck zu bilden, und festdrücken, um es zu versiegeln.
 6. Die Wontons mit Eiweiß bestreichen.
 7. Streuen Sie die Panko-Mischung über die Wontons.
 8. Legen Sie die Wontons auf die Gitter und platzieren Sie diese im Gerät.
 9. Starten Sie das Pommes Frites Programm um mit der Zubereitung zu beginnen.

KÄSE AUFLAUF

für 2 Personen



Zutaten:	8	Mozzarella-Sticks (TK-Fertigprodukt)
	4	Scheiben Kartoffelbrot
	8	Scheiben amerikanischer Käse
		weiche Butter

- Zubereitung:**
1. Die Mozzarella-Sticks erwärmen: Auf den Gittern anordnen und im Gerät platzieren. Drücken Sie die Pommes Frites-Taste und stellen Sie eine Zubereitungszeit von 6 Minuten ein.
 2. Die Brotscheiben auf einer Seite mit Butter bestreichen.
 3. Legen Sie 2 Scheiben mit der gebutterten Seite nach unten auf die Gitter.
 4. Legen Sie zwei Scheiben amerikanischen Käse auf jede Brotscheibe.
 5. Jeweils 4 Mozzarella-Sticks auf jede Brotscheibe legen.
 6. Jede Scheibe mit zwei weiteren Scheiben amerikanischem Käse und dem restlichen Brot belegen, mit der gebutterten Seite nach oben.
 7. Stellen Sie die Temperatur auf 185° C ein. Stellen Sie die Zubereitungszeit auf 6 Minuten ein. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um die Zubereitung zu starten.
 8. Drehen Sie die Sandwiches um und wiederholen Sie Schritt 7.



ÜBERBACKENE NACHOS

ÜBERBACKENE

NACHOS

für 4 Personen



Zutaten:	24	große Tortilla Chips
	½	Tasse Bohnenmus
	½	Tasse Chili
	115 g	Amerikanischer Käse, gewürfelt
	¼ Tasse	Salsa
	½ Tasse	Cheddar, gerieben
	¼ Tasse	schwarze Oliven, in Scheiben geschnitten
	½	kleine rote Zwiebel, gehackt
	1	große Pflaumentomate, gehackt
	¼ Tasse	Koriander, gehackt
		Saft von ½ Limette
	½ TL	Salz
		Guacamole, zum Servieren
		Saure Sahne, zum Servieren
	1	Jalapeño, in Scheiben geschnitten, zum Servieren

- Zubereitung:**
1. Die Käsewürfel und das Chili in der Mikrowelle schmelzen lassen.
 2. Gitter mit Backpapier belegen.
 3. Legen Sie 12 Tortilla-Chips auf mit Backpapier belegte Gitter.
 4. Einen Löffel Bohnenmus über den Chips verteilen.
 5. Die Hälfte des Chilis, der Salsa, des geriebenen Cheddars, der Oliven und des Korianders über die Chips streuen.
 6. Die restlichen Tortilla-Chips auf den Stapel legen.
 7. Die restlichen Chili, Salsa, geriebenen Cheddar, Oliven und Koriander über die Chips streuen.
 8. Drücke Sie die Pommes-Frites-Taste. Stellen Sie den Timer auf 12 Minuten, um mit der Zubereitung zu beginnen.
 9. In einer kleinen Schüssel die rote Zwiebel, die Pflaumentomate, den Limettensaft und das Salz mischen, und das Gemisch über den fertigen Nachos verteilen.
 10. Mit Guacamole, Sauerrahm und Jalapeños servieren.

WEISSE

PIZZA



WEISSE

PIZZA

1 Portion



Zutaten:	1	dünnen Pizzateig (ersatzweise Flammkuchenteig)
	2	Knoblauchzehen, feingeschnitten
	½ TL	rote Pfefferflocken
	9	Scheiben frischer Mozzarella
	¼ Tasse	Ricotta
	2 EL	Olivener Öl, extra-vergine

- Zubereitung:**
1. Teig ausrollen und auf ein Gitter legen. In den Power AirFryer Multi-Function schieben.
 2. Betätigen Sie die Pommes Frites Taste. Stellen Sie die Zubereitungszeit auf 10 Minuten ein. Wenden Sie den Teig nach 5 Minuten.
 3. Nehmen Sie den Teig aus dem Power AirFryer Multi-Function.
 4. Bestreichen Sie den Teig nun mit Ricotta und belegen ihn mit Mozzarella, Knoblauch und roten Pfefferflocken. Schieben Sie die belegte Pizza nun wieder zurück in den Power AirFryer Multi-Function.
 5. Starten Sie das Pommes Frites Programm, indem Sie die gleichnamige Taste drücken. Ändern Sie die Zubereitungszeit auf 5-6 Minuten.
 6. Servieren.

SALAMI

PIZZA

1 Portion



Zutaten:	1	dünnen Pizzateig (Fertigprodukt)
	3 EL	Pizzasauce
	¾ Tasse	schnittfesten Mozzarella, gerieben
	12	Salamischeiben

- Zubereitung:**
1. Teig ausrollen und auf ein Gitter legen. In den Power AirFryer Multi-Function schieben.
 2. Betätigen Sie die Pommes Frites Taste. Stellen Sie die Zubereitungszeit auf 10 Minuten ein. Wenden Sie den Teig nach 5 Minuten.
 3. Nehmen Sie den Teig aus dem Power AirFryer Multi-Function.
 4. Bestreichen Sie die Pizza nun mit Sauce und belegen Sie sie mit Käse und Salami. Schieben Sie die belegte Pizza nun wieder zurück in den Power AirFryer Multi-Function.
 5. Starten Sie das Pommes Frites Programm, indem Sie die gleichnamige Taste drücken. Ändern Sie die Zubereitungszeit auf 5 Minuten. Je nach Dicke des Belags kann die Garzeit variieren.

TRADITIONELLE ITALIENISCHE FLEISCHBÄLLCHEN

25 Stück



Zutaten:	1,5 kg	gemischtes Hackfleisch (Schwein, Rind und Kalb)
	3	Eier
	¼ Tasse	Milch
	½ Tasse	Paniermehl
	½ Tasse	Parmesan, gerieben
	½	Zwiebel, gehackt
	2	Knoblauchzehen, gehackt
	½ TL	gemahlener schwarzer Pfeffer
	1 TL	Meersalz
	¼ Tasse	Petersilie, gehackt

- Zubereitung:**
1. In einer Schüssel alle Zutaten miteinander vermischen.
 2. 25 Fleischbällchen formen.
 3. Legen Sie die Fleischbällchen auf die Gitter und schieben Sie diese in den Power AirFryer Multi-Function.
 4. Drücken Sie die Steaks/Koteletts-Programmtaste. Stellen Sie den Timer auf 20 Minuten.
 5. Mit Tomatensauce oder Bratensauce servieren.

A photograph of four 'super nacho' tacos served in a metal taco holder on a wooden cutting board. The tacos are filled with ground beef, melted cheese, diced tomatoes, shredded lettuce, and sliced green onions. A white sauce is drizzled over the top of each taco. Surrounding the tacos are fresh ingredients: a lime wedge, a jalapeño pepper, and a whole green pepper. In the background, a metal rack holds a large, golden-brown fried tortilla. The entire scene is set against a light-colored wooden surface.

SUPER
NACHO TACOS

SUPER NACHO TACOS

8 Portionen



Zutaten:	8	harte Taco Shells (knusprige Maistortillas, Fertigprodukt)
	½ Tasse	Honig
	1 Päckchen	Taco-Gewürze
	1 Päckchen	Käsepulver (oder sehr fein geriebener Käse)
	350 g	Rinderhack
	2 EL	Olivenöl
	2 TL	Salz
	1 TL	gemahlener schwarzer Pfeffer
	¼	Eisbergsalat, zerkleinert
	2	Datteltomaten, gewürfelt
		Saure Sahne und geriebener Käse für die Garnitur

- Zubereitung:**
1. Mit einem Küchenpinsel die Taco Shells außen mit Honig bestreichen.
 2. Auf einem flachen Teller die Taco-Gewürze und das Käsepulver vermengen.
 3. Das Gewürz-Käsepulver großzügig auf die Taco Shells streuen.
 4. Die Taco Shells auf die Gitter legen und in den Power AirFryer Multi-Function geben.
 5. Stellen Sie die Temperatur auf 185°C und den Timer auf 5 Minuten. Starten Sie den Bratvorgang, indem Sie die An-Aus-/Start-Stop-Taste drücken.
 6. Während die Taco Shells braten, das Hackfleisch 5 bis 6 Minuten in Olivenöl scharf anbraten.
 7. Mit Salz und Pfeffer würzen.
 8. Das angebratene Fleisch gleichmäßig auf die Taco Shells verteilen.
 9. Mit Salat, Tomaten, Cheddar und saurer Sahne garnieren.

HÄHNCHEN

MILANESE



HÄHNCHEN

MILANESE

für 2 Personen



Zutaten:

2 Tassen	Panko Paniermehl (grobes Paniermehl)	1 TL	SALAT
¼ Tasse	Parmesan, gerieben	2 EL	Weißweinessig
½ TL	Knoblauchpulver	3 Tassen	Saft einer ½ Zitrone
2	Eier, geschlagen	1	natives Olivenöl extra
4	Hähnchenschnitzel		Rucola
	Salz & Pfeffer		Fleischtomate, gewürfelt
			Salz & Pfeffer
			geriebener Parmesan, zum Garnieren

Zubereitung:

1. Panko Paniermehl, Parmesan und Knoblauch in einer Schüssel verrühren.
2. Die Hühnerschnitzel großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Schnitzel in das Ei tauchen.
4. In der Panko-Mischung wenden.
5. Legen Sie die Schnitzel auf die Gitter.
6. Drücken Sie die Steaks/Koteletts-Programmtaste. Stellen Sie die Zubereitungszeit auf 15 Minuten, um mit der Zubereitung zu beginnen.
7. Während die Schnitzeln braten, bereiten Sie den Salat zu.
8. In einer Schüssel Essig, Zitronensaft, Olivenöl und eine Prise Salz und Pfeffer verquirlen.
9. Rucola hinzufügen und mit dem Dressing bedecken.
10. Das Hähnchen mit den Tomatenwürfeln und dem Rucola-Salat belegen.
11. Mit geriebenen Parmesan garnieren.

ORANGE CHICKEN



ORANGE

CHICKEN

für 4 Personen



Zutaten:

500 g gewürfelte Hähnchenbrust,
ohne Knochen und ohne Haut
1 geschlagenes Ei
1 Tasse Maisstärke
2 TL Salz
½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

ORANGE SAUCE

1 Tasse	Orangensaft	1 TL	Reisessig
2 EL	Butter	1 EL	Frühlingszwiebel, fein gehackt
2 TL	natriumarme Sojasauce		Prise roter Pfeffer
2 EL	brauner Zucker	1	Orange, Schale
1 EL	Ingwer, gerieben		weißer Reis, zum Servieren
1 TL	Knoblauch, gerieben		

Zubereitung:

1. Hähnchenbrust mit dem Ei benetzen.
2. In einer kleinen Schüssel Maisstärke, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Hühnerfleisch in der Maisstärke-Mischung wenden und Überschuss abschütteln.
4. Legen Sie die panierten Hähnchenstücke auf die Gitter.
5. Drücken Sie die Pommes-Frites-Programmtaste, um mit der Zubereitung zu beginnen.
6. Auf der Herdplatte, in einer Pfanne, alle Zutaten der Sauce mischen und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und siedeln lassen. Kochen bis es auf die Hälfte reduziert ist.
7. Die gebratenen Hähnchenstücke in eine Schüssel geben.
8. Mit der Sauce bedecken.
9. Servieren Sie das Hähnchen auf weißem Reis mit einer Extraportion Orangensauce.

BANG BANG

SHRIMPS



BANG BANG

SHRIMPS

6 Portionen



Zutaten:

1 Tasse Stärkemehl
¼ TL Sriracha-Pulver
ca. 900 g (21-25 Stück) Shrimps, geschält & entdarmt
¼ Tasse süße Chilisauce
¼ Tasse Mayonnaise
Eisbergsalat zum Garnieren

Zubereitung:

1. Sriracha-Pulver und Stärkemehl vermengen.
2. Shrimps im Sriracha-Mehl-Gemisch wenden.
3. Shrimps auf den Gittern verteilen, dabei darauf achten, dass die Shrimps nicht überlappen.
4. Zum Starten des Bratvorgangs die Pommes Frites Taste betätigen.
5. Shrimps nach 10 Minuten wenden.
6. Während die Shrimps braten, für die Dip-Sauce Mayonnaise und süße Chilisauce mischen.
7. Shrimps auf Salat und mit Dip-Sauce servieren.

IN HONIG

GEBRATENER LACHS



IN HONIG

GEBRATENER LACHS

für 2 Personen



Zutaten:	2	(je 120 g) Lachsfilets
	¼ Tasse	Honig
	⅓ Tasse	süße Sojasauce
	2 EL	brauner Zucker
	¼ Tasse	Orangensaft
	2 EL	frischer Zitronensaft
	2 EL	Rotweinessig
	2 TL	Olivenöl
	2	Knoblauchzehen, gehackt
	1	Frühlingszwiebel, fein gehackt
		Salz & Pfeffer, zum Würzen

- Zubereitung:**
1. Alle Zutaten, mit Ausnahme von Lachs, Salz und Pfeffer, bei schwacher Hitze in einem Topf erhitzen.
 2. Zum Kochen bringen und dann weiter köcheln.
 3. 15 Minuten einkochen lassen, dabei oft umrühren.
 4. Reiben Sie jedes Lachsfilet mit Olivenöl ein. Mit Salz und Pfeffer würzen.
 5. Legen Sie den Lachs auf ein Gitter.
 6. Drücken Sie die Shrimp-Programmtaste. Stellen Sie die Temperatur auf 165° C, um mit der Zubereitung zu beginnen.
 7. Den Lachs mit der Sauce bestreichen und weitere 10 Minuten braten lassen.
 8. Lachs mit Sauce und gehackten Frühlingszwiebeln servieren.

DOUBLE CHEESEBURGER

MIT CRAZY-GOOD SAUCE

2 Portionen



Zutaten:

450 g	Rinderhackfleisch (durchwachsen)		SAUCE
1	große Zwiebel, gehackt	¼ Tasse	Mayonnaise
1 EL	Rapsöl	2 EL	Ketchup
1 TL	Salz	1 EL	fein gewürfelte Gewürzgurken
2	Burger-Brötchen	½ TL	Honig
2 EL	Margarine, weich	½ TL	Weißweinessig
6 Scheiben	Gewürzgurken		
4	Tomatenscheiben		
4	Eisbergsalatblätter		
½ Tasse	scharfer Senf		
4	Scheiben Käse		

Zubereitung:

1. Rinderhackfleisch zu vier Laibchen formen, salzen und in den Kühlschrank stellen.
2. In eine Bratpfanne die Hälfte des Öls geben. Zwiebel anbraten, bis sie braun sind.
3. Die Laibchen mit der Hälfte des Senfs einreiben und auf die Gitter legen. Starten Sie das Pommes Frites Programm und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 10 Minuten ein.
4. Eine Minute vor Ablauf der Zeit die Laibchen mit Käse belegen.
5. Burger-Brötchen buttern.
6. Burger-Brötchen auf die Gitter legen und die Temperatur auf 200°C einstellen. Stellen Sie den Timer auf 3 Minuten ein. Starten Sie den Bratvorgang durch Betätigung der An-Aus-/Start-Stop-Taste.
7. Nach Ablauf der Zeit, Salat, Tomaten und Sauce auf das untere Brötchen geben. Legen Sie ein Laibchen auf das Brötchen und garnieren es mit etwas Zwiebel und der Hälfte der Gewürzgurken. Setzen Sie nun die obere Brötchenhälfte auf den Burger.

THAI-HÄHNCHEN

FRÜHLINGSROLLEN

für 4 Personen

Zutaten:

4 Hähnchenbrüste ohne Knochen und ohne Haut, in Streifen geschnitten

MARINADE

2 EL Hoisin-Sauce
2 EL Teriyaki-Soße
2 EL frischer Orangensaft
2 TL Olivenöl
1 ½ TL Ingwer, gehackt
1 TL Knoblauch, gehackt

ERDNUSS-DRESSING

2 EL Pflanzenöl
2 Frühlingzwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 ½ TL Ingwer, gehackt
½ Tasse cremige Erdnussbutter
2 EL süße Sojasauce
2 EL Weißweinessig
3 EL hellbrauner Zucker
¼ Tasse Wasser
½ TL zerquetschte rote Paprikaflocken

DIP SAUCE

½ Tasse Kokosmilch
½ Tasse Erdnussdressing (s. Rezept oben)
½ TL rote Thai Curry Paste
¼ TL zerdrückte rote Paprikaflocken

ROLLEN

8 (Ø 20 cm) Mehlortillas
¼ Tasse weiches Erdnussbutter-Dressing (Rezept oben)
½ Tasse geriebener Käse
½ Tasse Karottenscheiben
¼ Tasse Frühlingzwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
½ Tasse Bohnensprossen
3 EL Koriander, gehackt

Zubereitung:

1. Das Hähnchen in eine Schüssel mit allen Zutaten der Marinade geben.
2. 10 Minuten marinieren lassen.
3. Huhn aus der Marinade nehmen und auf dem Gitter anrichten.
4. Drücken Sie die Steaks/Koteletts-Taste. Stellen Sie den Timer auf 15 Minuten, um mit der Zubereitung zu beginnen.
5. Um das Dressing zuzubereiten, erhitzen sie das Öl in einem Topf.
6. Frühlingzwiebeln, Knoblauch und Ingwer dazugeben, 1 Minute kochen lassen.
7. Restliche Zutateniterrühren und vom Herd nehmen.
8. Für die Dipsauce, füllen Sie die Kokosmilch, ½ Tasse Erdnussdressing, Currypaste und den geriebenen roten Pfeffer in einen Standmixer bzw. eine Küchenmaschine.
9. Mixen Sie alle Zutaten bis die Masse glatt ist. Abdecken und kühl stellen.
10. Eine Seite jeder Tortilla mit weicher Butter bestreichen.
11. Tortilla wenden und mit Erdnussdressing bestreichen.
12. Mit Käse, Hühnerfleisch, Karotten, Sprossen, Frühlingzwiebeln, Frühlingzwiebeln und Koriander bestreuen.
13. Rollen Sie jede Tortilla fest zusammen.
14. Legen Sie die Tortillas auf die Gitter.
15. Stellen Sie die Temperatur auf 185° C ein. Stellen Sie den Timer auf 8 Minuten ein und drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um die Zubereitung zu starten.
16. Jede Tortilla diagonal in 3 Stücke schneiden.
17. Mit Dipsauce servieren.

NY STYLE KÄSEKUCHEN

für 4 Personen



Zutaten:

	BODEN		SAURE SAHNE BELAG
¾ Tasse	Butterkekse, zerbröselt	½ Tasse	Saure Sahne
¼ TL	gemahlener Zimt	3 EL	Puderzucker
1 EL	Butter, geschmolzen	½ TL	Vanilleextrakt
			Schlagsahne, zum Servieren
	FÜLLUNG		
680 g	Frischkäse, Zimmertemperatur		
¼ Tasse	Saure Sahne, Zimmertemperatur		
3	große Eier, Zimmertemperatur		
2/3 Tasse	Puderzucker		
1 TL	Vanilleextrakt		
½ TL	Salz		
2 EL	Mehl		

Zubereitung:

1. Für den Boden: Alle Zutaten zusammengeben und mischen, bis die Masse krümelig wird.
2. Nehmen Sie eine kleine Springform (Ø 15 cm) und drücken Sie die Mischung gleichmäßig auf den Boden und leicht nach oben, damit ein Rand entsteht.
3. Stellen Sie die Temperatur auf 175° C ein. Stellen Sie die Zubereitungszeit auf 5 Minuten ein. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um die Zubereitung zu starten.
4. Für die Füllung mischen Sie den Frischkäse und die saure Sahne zusammen bis die Masse cremig ist.
5. Die restlichen Zutaten dazugeben und verrühren, bis sie vollständig eingearbeitet sind.
6. Die Füllung in die Springform geben.
7. Den Käsekuchen mit backfester Alufolie abdecken. Drücken Sie die Backen-Programmtaste. Stellen Sie den Timer auf 1 Stunde und 45 Minuten, um mit der Zubereitung zu beginnen.
8. In der Form 2 Stunden abkühlen lassen.
9. Für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Am besten über Nacht.
10. Um den Belag herzustellen rühren Sie alle Zutaten mithilfe eines Schneebesens glatt.
11. Nehmen Sie vorsichtig den Käsekuchen aus der Springform.
12. Verteilen Sie den Saure-Sahne Belag darüber.
13. Mit Schlagsahne servieren.

SÜSSE

PIZZA

für 4 Personen



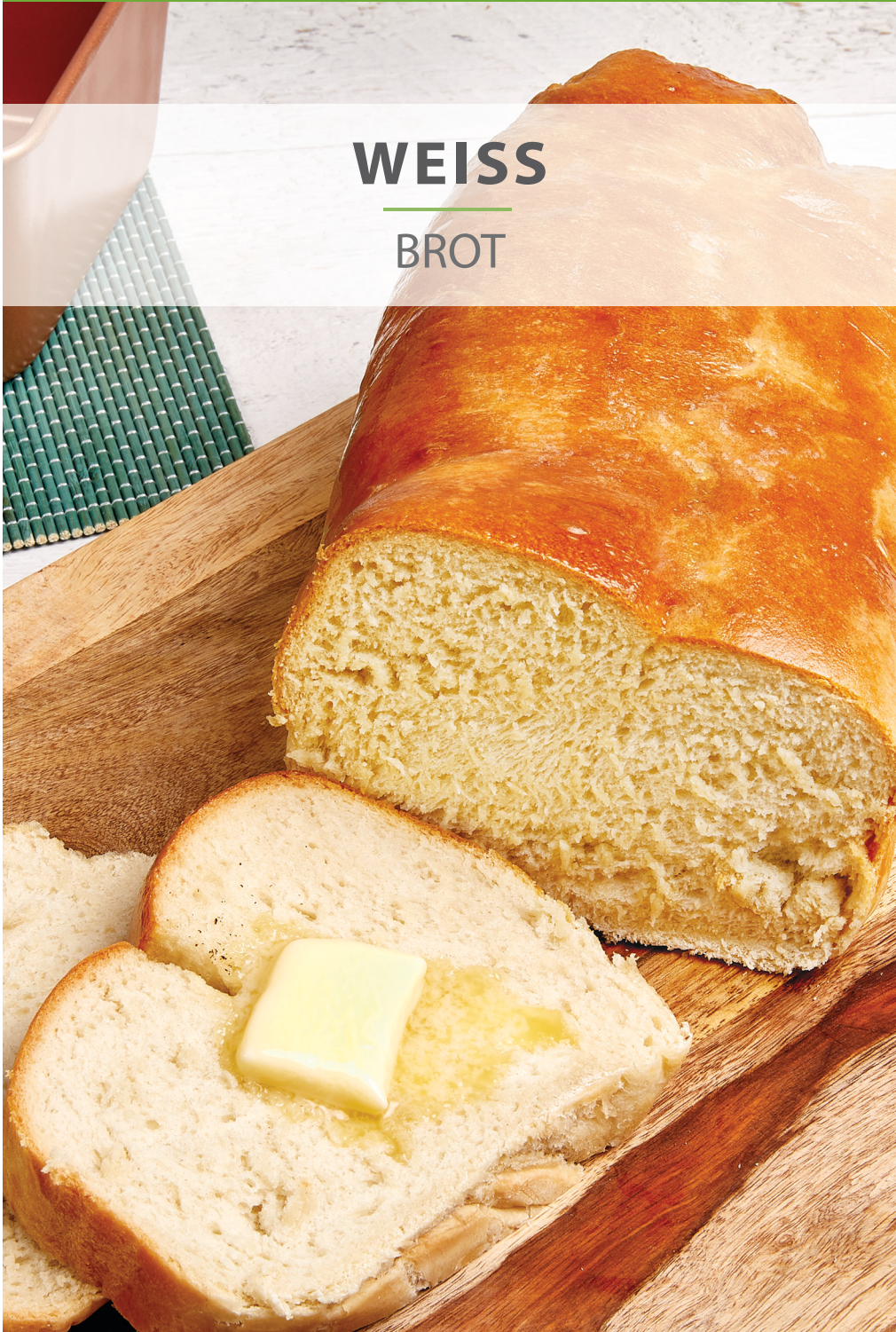
Zutaten:

½ Tasse Sahne
1 ¼ Tassen Schokostückchen
1 gekühlter Pizzateig mit dünner Kruste
9 Butterkekse, zerbrösel
1 Tasse Mini Marshmallows
340 g Schokoriegel, zerbrösel
Schokoladensirup, zum Servieren
Marshmallow-Creme, zum Servieren

Zubereitung:

1. Für die Ganache, Sahne in einem Topf bei mittlerer Hitze auf kleiner Flamme köcheln lassen.
2. Die Schokostückchen hineingeben und umrühren.
3. 3 Minuten stehen lassen.
4. Schlagen, bis die Masse glatt ist und sich alle Schokoladenstückchen aufgelöst haben.
5. Vom Herd nehmen.
6. Den Pizzateig auf einem Gitter ausbreiten und passend zurechtschneiden. In den Power AirFryer Multi-Function geben.
7. Betätigen Sie die Pommes Frites-Programmtaste. Stellen Sie die Zubereitungszeit auf 10 Minuten und starten Sie die Zubereitung.
8. Den Teig wenden.
9. Die Ganache auf dem Pizzateig verteilen.
10. Streuen Sie die Butterkekse, Marshmallows und Schokoriegel über die Ganache.
11. Drücken Sie die Pommes Frites-Programmtaste erneut und stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein.
12. Mit Schokoladensirup und Marshmallow-Creme garnieren.

WEISS BROT



WEISS

BROT

ergibt 1 Laib



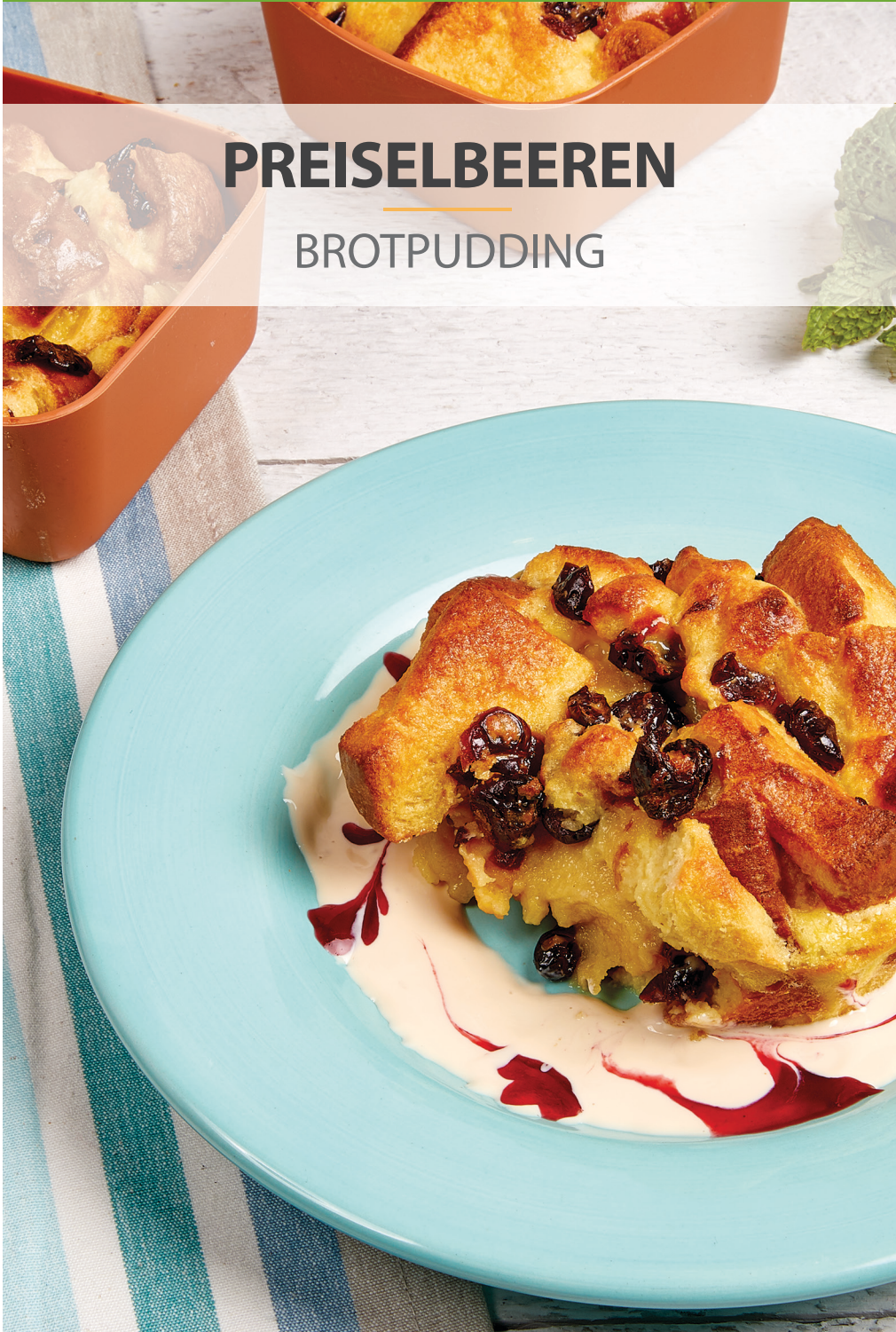
Zutaten: 2 tiefgefrorene Brotteige, aufgetaut
½ Stange Butter, geschmolzen

Zubereitung:

1. Teig in eine Kastenform geben.
2. Mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und in den Power AirFryer Multi-Function stellen.
3. Stellen Sie die Temperatur auf 95° C ein und den Timer auf 20 Minuten. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um mit der Zubereitung zu starten.
4. Entfernen Sie das Geschirrtuch. Drücken Sie die Backen-Programmtaste und erhöhen Sie die Temperatur auf 175° C, um mit der Zubereitung zu beginnen.
5. Danach das Brot aus der Form lösen und abkühlen lassen. Mit geschmolzener Butter bestreichen und servieren.

PREISELBEEREN

BROTPOUDDING



PREISELBEEREN

BROTPUDDING

6 Portionen



Zutaten:

5	Eier
1 ½ Tassen	Sahne
1 ½ Tassen	Milch
¾ Tasse	Zucker
2 TL	Zimt
1 TL	Vanilleextrakt
1	Hefezopf, in Scheiben
¾ Tasse	getrocknete Preiselbeeren

Zubereitung:

1. In einer großen Schüssel Eier, Milch, Sahne, Zucker, Zimt und Vanille mischen. Beiseite stellen.
2. Hefezopf würfeln und mit dem Eigemisch und den Preiselbeeren vermengen.
3. Die Mischung in 6 Auflaufformen füllen.
4. In den Power AirFryer Multi-Function stellen. Starten Sie das Backprogramm und stellen Sie den Timer auf 14 Minuten.

EINHORN

KUCHEN



EINHORN

KUCHEN

16 Stück



Zutaten:

- 1 Packung Kuchenmischung (helle Maße)
- 16 Eiswaffelbecher
- 2 Tassen Tortencreme (Vanillegeschmack)
- rosa, violette, blaue und gelbe Lebensmittelfarbe
- essbarer Glitzer, zum Garnieren

Zubereitung:

1. Bereiten Sie den Kuchenteig gemäß den Anweisungen des Herstellers vor.
2. Den Teig in vier kleineren Schalen aufteilen.
3. Färben Sie einen Teig rosa, einen lila, einen blau und einen gelb.
4. Löffeln Sie die verschiedenfarbigen Teige schichtweise in die Eiswaffelbecher. Füllen Sie die Becher nur zu ca. drei Vierteln voll. Platzieren Sie die gefüllten Becher auf Gittern im Power AirFryer Multi-Function.
5. Stellen Sie die Temperatur auf 175° C ein. Stellen Sie den Timer auf 15 Minuten ein. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um die Zubereitung zu starten.
6. Komplett abkühlen lassen.
7. Die Tortencreme in 4 Schalen aufteilen.
8. Färben Sie einen Teil rosa, einen lila, einen blau und einen gelb.
9. Bereiten Sie einen Spritzbeutel mit Sternenspitze vor.
10. Verteilen Sie die rosa Glasur auf einer Viertelseite des Beutels.
11. Verteilen Sie das Violett auf einer anderen, gefolgt von dem Blau und schließlich dem Gelb.
12. Spritzen Sie die Creme in Röschenform auf die Cupcakes. Mit Glitzer bestreuen.

KAKTUS CUPCAKES

IM TOPF



KAKTUS CUPCAKES

IM TOPF

16 Stück



Zutaten:

- 1 Packung Schokokuchen-Fertigmischung
- 1 Tasse Schokoladenglasur
- 1 Tasse Butterkekse, zerbröselt
- 3 Tassen Tortencreme (Vanillegeschmack)
- 16 Mini-Schoko-Donuts
- verschiedene grüne Lebensmittelfarben

Zubereitung:

1. Bereiten Sie den Schokokuchenteig gemäß den Anweisungen des Herstellers vor.
2. Legen Sie 2 kleine Blumentontöpfe (Ø 5 cm) mit Mini Cupcake Papierförmchen aus.
3. Füllen Sie jeden Tontopf $\frac{3}{4}$ voll mit dem Kuchenteig.
4. Ordnen Sie Tontöpfe auf dem Gitter an.
5. Betätigen Sie die Backen-Programm-Taste. Stellen Sie den Timer auf 15 Minuten, um mit der Zubereitung zu beginnen.
6. Komplet abkühlen lassen.
7. Verteilen Sie eine kleine Schicht Schokoladenglasur auf den Cupcakes.
8. In die Butterkeks-Krümel tauchen.
9. Färben Sie die Tortencreme mit verschiedenen Grüntönen.
10. Legen Sie einen Mini-Donut auf die Butterkeks-Schicht befestigen Sie es mit einem Zahnstocher.
11. Mit Hilfe einer Sternenspitze den Donut mit Röschen verzieren.
12. Alternativ können Sie auch eine Blattspitze verwenden, um verschiedene Dekore zu machen.
13. Entfernen Sie die Zahnstocher vor dem Servieren.

SCHOKOLADE

COLA TORTE



SCHOKOLADE

COLA TORTE

für 6 Personen



Zutaten:

	TORTE	ZUCKERGUSS
¼ Tasse	Pflanzenöl	1 Stange ungesalzene Butter, Raumtemperatur
4 EL	Butter, geschmolzen	
1	Ei	1 EL Kakaopulver
¼ Tasse	Milch	1 Tasse Puderzucker
½ TL	Vanilleextrakt	2 EL Schlagsahne
2 EL	Kakaopulver	½ TL Vanilleextrakt
1 Tasse	Mehl	1/3 Tasse Pekannüsse, grob gehackt, zum Garnieren
1 Tasse	Zucker	
½ TL	Salz	
½ TL	Backpulver	
180 ml	Colagetränk	

Zubereitung:

1. Öl, Butter, Ei, Milch und Vanilleextrakt in eine Schüssel geben. Mischen.
2. In einer separaten Schüssel Kakaopulver, Mehl, Zucker, Salz und Backpulver vermischen.
3. Die Hälfte der trockenen Zutaten zur Eimasse geben.
4. Colagetränk untermengen.
5. Die restlichen trockenen Zutaten zugeben und verrühren.
6. Schütten Sie den Teig in eine gefettete Kuchenform (Ø 20 cm).
7. Drücken Sie die Backen-Programmtaste, um mit der Zubereitung zu beginnen.
8. Während der Kuchen backt, stellen Sie den Zuckerguss her: Alle Zutaten verrühren bis alles schön glatt ist.
9. Die Glasur auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.
10. Mit den Pekannüssen bestreuen.

KIRSCH KUCHEN



KIRSCH

KUCHEN

für 6 Personen



Zutaten:	2	fertige Mürbteige
	425 g	Kirschkuchenfüllung
	1	Ei, geschlagen zum Bestreichen
		Rohzucker, zum Garnieren

- Zubereitung:**
1. Legen Sie eine Schicht des Mürbteigs in eine leicht gefettete Kuchenform (Ø 20 cm).
 2. Schneiden Sie den Teig zurecht und lassen Sie einen Zentimeter über der Seite stehen.
 3. Überschüssigen Teig nach innen falten, um eine dicke Schicht zu bilden.
 4. Mit Daumen und Zeigefinger eine gewellte Kante formen.
 5. 15 Minuten kühl stellen.
 6. Die Form mit der Kirschkuchenfüllung befüllen. Gegebenenfalls bleibt etwas Fülle über.
 7. Den restlichen Mürbteig in Streifen schneiden. Bilden Sie ein Gitter über der Füllung.
 8. Das Teiggitter mit Ei bestreichen und mit Zucker bestreuen.
 9. Drücken Sie die Backen-Taste. Stellen Sie den Timer auf 45 Minuten, um mit der Zubereitung zu beginnen.

BREZEL STÜCKCHEN



BREZEL STÜCKCHEN

4 Portionen



Zutaten:

1	Plunderteig (Fertigprodukt)
1 Tasse	Wasser
½ Tasse	Backpulver
	Grobes Meersalz

Zubereitung:

1. Den Teig in 4 lange Streifen schneiden.
2. Teig zu einer ca. 2 cm dicken Rollen zusammenrollen.
3. Mit einer Teigspachtel oder einem scharfem Messer jeden Teil in 6 Stückchen zerschneiden.
4. Wasser und Backpulver in einer kleinen Schüssel zu einer Lauge verrühren.
5. Jedes Stück mit der Lauge benetzen und auf die Gitter legen.
6. Stückchen mit dem groben Salz bestreuen.
7. Temperatur auf 185°C einstellen. Timer auf 12 Minuten stellen. Zum Starten den die An-Aus/Start-Stop-Taste betätigen.

FRITTIERTE

SCHOKOKEKSE



FRITTIERTE SCHOKOKEKSE

für 8 Personen



Zutaten: 2 Croissantteigblätter
16 gefüllte Doppelkekse
Puderzucker, zum Garnieren

- Zubereitung:**
1. Schneiden Sie jedes Croissantteigblatt in 8 Quadrate.
 2. Wickeln Sie jeden Keks mit einem Teigquadrat ein.
 3. Ordnen Sie die eingewickelten Kekse auf einem Gitter an.
 4. Betätigen Sie die Pommes Frites-Programmtaste und geben Sie eine Zubereitungszeit von 12 Minuten ein, um mit der Zubereitung zu beginnen.
 5. Mit Puderzucker bestreuen.

APFEL TASCHEN



APFEL TASCHEN

für 4 Personen



Zutaten:	2 Blatt	Mürbteig
	1 Tasse	Apfelkuchenfüllung
	1	Ei, geschlagen, zum Bestreichen
		Rohrzucker, zum Garnieren

- Zubereitung:**
1. Den Mürbteig ausrollen. Schneiden Sie aus jedem Blatt 4 Rechtecke aus.
 2. Legen Sie $\frac{1}{4}$ Tasse der Apfelfüllung auf die Mitte jedes Rechtecks.
 3. Mit einem zweiten Teig-Rechteck bedecken.
 4. Verwenden Sie eine Gabel, um die Kanten zu verschließen.
 5. Entfernen Sie unschöne Kanten.
 6. Platzieren Sie die Kuchen auf einem Gitter.
 7. Mit Ei bestreichen.
 8. Ritzen Sie den Kuchen auf der Oberseite mit einem Messer 4 Mal an.
 9. Rohrzucker darüber streuen.
 10. Stellen Sie die Temperatur auf 180° C ein und geben Sie eine Zubereitungszeit von 16 Minuten ein. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um die Zubereitung zu starten.
 11. Taschen goldbraun backen und servieren.

**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör
Dovozce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı:**

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

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

TR: Mediashop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk. |
Perdemsac Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul | info.tr@mediashop-group.com

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline

HU: +36 96/961-000 | **CZ:** +420 228 880 051 | **SK:** +421 2 33 456 362

RO: +40 0312 294701 | **ROW: +423 388 18 00**

AS SEEN ON
TV
ORIGINAL

M16438, M16439, M16440, M16441 | Stand: 05/2018

