

COSO®

DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK



KOCHBUCH | COOKBOOK

AirFryer

KOCH- UND BACKVIELFALT

COOKING AND BAKING VARIETY

Das Allround-Talent in Ihrer Küche!

All-in-One: Ob Air Frying, Backen, Garen, oder mehr, unsere Heißluftfritteusen bieten zahlreiche Möglichkeiten für eine abwechslungsreiche und fettreduzierte Zubereitung leckerer Speisen und Snacks. Durch die fettreduzierte Zubereitung genießen Sie gesünder. Ihre Lebensmittel werden außen knusprig und innen zart.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten und einen guten Appetit!

Genießen Sie mit
CASO Design

The allround talent in your kitchen!

All-in-one: Whether air frying, baking, cooking or more, our air fryers offer numerous options for varied and fat-reduced preparation of delicious meals and snacks. With reduced-fat preparation, you enjoy healthier. Your food will be crispy on the outside and tender on the inside.

We wish you lots of fun preparing your food and bon appétit!

Enjoy with
CASO Design



GERÄTEÜBERSICHT

DEVICE OVERVIEW



AF 600 XL, Art.Nr. 3180
AF 660 Duplex, Art.Nr. 3181



AF 200,
Art.Nr. 3172



AF 250,
Art.Nr. 3180



Air Fry Chef 1700,
Art.Nr. 3180

AF 660 Duplex Zubehör / accessories:

Abnehmbare
Duplex-Trennwand
Removable
duplex-divider



Taste zum Lösen
des Frittierkorbs
Release button of
the frying basket

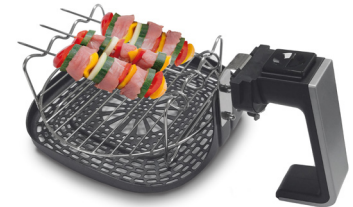
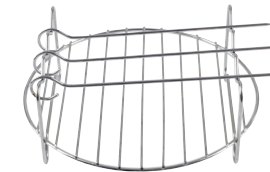


Frittierkorb
Frying basket

Hinweis: AF 600 XL ohne Duplex-Trennwand / Note: AF 600 XL without duplex-divider

AF 250 Zubehör / accessories:

Grillrost mit Grillspieße
Grill pan with grill skewers



Hinweis: AF 255 inkl. Barbecue-Zubehör / Note: AF 255 incl. barbecue accessories

Air Fry Chef 1700 Zubehör / accessories:

- 1 Backblech
Backing tray
- 2 Großer Frittierkorb
Large frying basket
- 3 Grillrost
Grill rack
- 4 Frittierkorb-Trommel
Frying drum
- 5 Entnahnehilfe
für Nr. 4 & 6
Removal assistance
for Nr. 4 & 6
- 6 Drehspeiß
Rotisserie
- 7 Entnahnehilfe
für Nr. 1, 2 & 3
Removal assistance
for Nr. 1, 2 & 3



KARTOFFELGERICHTE

POTATO DISHES



KARTOFFELCHIPS GERÖSTET

Roasted potato chips

Zutaten:

- 2 mittelgroße mehligkochende Kartoffeln
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 TL Rosmarin (gehackt)
- 1 Prise Salz

Ingredients:

- 2 medium floury potatoes
- 1 tbsp of vegetable oil
- 1 tsp chopped rosemary
- A pinch of salt

Zubereitung:

STEP 1

Die Kartoffeln reinigen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben für 30 Minuten im Wasser tränken, das Wasser mehrmals wechseln. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln mit einem Papiertuch trockentupfen.

STEP 2

Die Heißluftfritteuse auf 170 °C vorheizen.

STEP 3

Die Kartoffelscheiben in Öl wälzen. In den Frittierkorb füllen und für 30 Minuten garen, bis diese goldbraun sind. Für ein gleichmäßiges Ergebnis regelmäßig schütteln.

STEP 4

Die fertigen, noch warmen Chips in einer großen Schüssel mit Rosmarin und Salz füllen und darin wenden.

Preparation:

STEP 1

Scrub the potatoes under running water to clean them. Cut the potatoes lengthways and peel them into thin slices. Soak the slices in water for 30 mins, changing the water several times. Drain thoroughly and pat completely dry using kitchen paper.

STEP 2

Preheat the air fryer to 170 °C.

STEP 3

Toss the potato slices with the oil. Place them in the cooking basket and cook for around 30 mins, or until golden brown, shaking the basket regularly to ensure even cooking.

STEP 4

Transfer the hot crisps to a large bowl and toss with the chopped rosemary and a pinch of salt.



KARTOFFELKROKETTEN

POTATO CROQUETTES

Zutaten:

- 2 mittelgroße mehligkochende Kartoffeln (geschält und gewürfelt)
- 1 Eigelb
- 1 EL Parmesan (gerieben)
- 2 EL Weizenmehl
- 2 EL Schnittlauch (fein gehackt)
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 Prise Salz, Pfeffer & Muskatnuss
- 100 g Weizenmehl
- 2 Eier (gequirlt)
- 50 g Paniermehl

Zubereitung:

STEP 1

Die gewürfelten Kartoffeln 15 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffelwürfel mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und vollständig abkühlen lassen. Eigelb, Käse, 2 EL Mehl und den Schnittlauch unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

STEP 2

Die Heißluftfritteuse auf 170 °C vorheizen.

STEP 3

Öl und Brotbrsel verrühren, bis diese locker und krümelig werden. Die einzelnen Kartoffelblle zuerst im Mehl, danach in den Eiern und zuletzt im Paniermehl wenden. Nun die Blle zu Zylindern formen.

Ingredients:

- 2 medium floury potatoes (peeled and cubed)
- 1 egg yolk
- 1 tbsp grated Parmesan cheese
- 2 tbsp plain flour
- 2 tbsp finely chopped chives
- 2 tbsp vegetable oil
- A pinch of salt, pepper and nutmeg
- 100 g plain flour
- 2 eggs (beaten)
- 50 g breadcrumbs

Preparation:

STEP 1

Boil the potato cubes in salted water for 15 mins. Drain and mash thoroughly in a large bowl using a potato masher or ricer. Allow to cool completely, then mix in the egg yolk, Parmesan, 2 tbsp plain flour and chives. Season with salt, pepper and nutmeg.

STEP 2

Preheat the air fryer to 170 °C.

STEP 3

Combine the oil and breadcrumbs, stirring until the mixture becomes loose and crumbly. Shape the potato mixture into small balls, then roll each one in flour, dip in the beaten eggs, and coat with the breadcrumb mixture. Form into cylinder shapes.

STEP 4

Die Kartoffelkroketten in den Frittierkorb geben und 8–10 Minuten lang goldbraun frittieren.

STEP 4

Place the croquettes in the air fryer and cook for 8–10 minutes, or until golden brown.



KNUSPRIGE KARTOFFELECKEN

CRISPY POTATO WEDGES

Zutaten:

- 4 mittelgroße mehligkochende Kartoffeln
- 240 ml Wasser
- 3 EL Rapsöl
- 1 TL Paprikagewürz
- ¼ TL schwarzer Pfeffer
- ¼ TL Salz

Ingredients:

- 4 medium floury potatoes
- 240 ml water
- 3 tbsp canola oil
- 1 tsp paprika seasoning
- ¼ tsp black pepper
- ¼ tsp salt

Zubereitung:

STEP 1

Die Heißluftfritteuse auf 170 °C vorheizen.

STEP 1

Preheat the air fryer to 170 °C.

STEP 2

Die Kartoffeln im Wasser bürsten und reinigen. Danach im gesalzenem Wasser für ca. 20 Minuten aufkochen oder bis sie weichgekocht sind. Anschließend für etwa 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.

STEP 2

Scrub the potatoes under running water to clean. Boil in salted water for approx. 20 mins or until fork-tender. Chill in the fridge for approx. 30 mins.

STEP 3

In einer Schüssel Rapsöl, Paprikagewürz, Salz und Pfeffer mischen. Die abgekühlten Kartoffeln in Viertel schneiden und in der Marinade aus Öl und Gewürzen schwenken. Für 15-18 Minuten frittieren, bis die Kartoffelecken goldbraun sind.

STEP 3

In a mixing bowl, combine canola oil, paprika, salt & black pepper. Cut the cooled potatoes into quarters & lightly toss in the oil & spice mix. Cook for 15–18 mins or until golden brown.

TIPPS/TIP



Darauf achten, dass die Kartoffelschalen nach unten zeigen und der Korb nicht überfüllt ist.

Place skin-side down, taking care not to overcrowd.



POMMES FRITES

FRENCH FRIES



Zutaten:

- 2 mittelgroße mehligkochende Kartoffeln (geschält)
- 1 EL Pflanzenöl

Zubereitung:

STEP 1

Die Kartoffeln schälen und in 1,5 cm dicke Streifen schneiden. Die Kartoffelstreifen für 30 Minuten in Wasser einlegen. Wasser abgießen und die Kartoffeln mit einem Papiertuch abtrocknen.

STEP 2

Die Heißluftfritteuse auf 170 °C vorheizen.

STEP 3

In eine große Schale die Kartoffelstreifen und das Öl hinzufügen. Die Kartoffelstreifen für 5 Minuten frittieren und auf einem Grillrost abkühlen lassen.

STEP 4

Die Hitze auf 200 °C erhöhen. Die vorfrittierten Pommes zurück in den Korb legen und für weitere 15-17 Minuten goldbraun frittieren. Dicker geschnittene Kartoffeln benötigen eine längere Garzeit.

Ingredients:

- 2 medium floury potatoes (peeled)
- 1 tbsp vegetable oil

Preparation:

STEP 1

Peel the potatoes & cut into ½-inch × 3-inch strips. Soak in water for at least 30 mins, then drain thoroughly & pat dry with kitchen paper.

STEP 2

Preheat the air fryer to 170 °C.

STEP 3

Place the potatoes in a large bowl & mix with the oil. Cook in the air fryer for 5 mins until crispy. Remove & cool on a wire rack.

STEP 4

Increase temp to 200 °C. Return the pre-cooked potatoes to the basket & cook for another 15–17 mins or until golden brown. Thicker wedges may take longer.



GEMÜSE

VEGETABLES



FRITTIERTER BLUMENKOH

CRISPY CAULIFLOWER BITES

Zutaten:

- 1 Blumenkohl
- 200 g Semmelbrösel
- 3 Eier (geschlagen)
- Salz (nach Geschmack)

Ingredients:

- 1 cauliflower
- 200 g breadcrumbs
- 3 eggs (whisked)
- Salt (to taste)

Zubereitung:

STEP 1

Den Strunk vom Blumenkohl entfernen. Den Blumenkohl in kleine Röschen teilen und diese in ca. 3 Liter kochendem Salzwasser bissfest kochen. Dann den Blumenkohl abgießen.

STEP 2

Die Blumenkohlstücke nacheinander erst in den Semmelbröseln, dann in den Eiern und zum Abschluss wieder in den Semmelbröseln wälzen. Die Blumenkohlröschen sollten komplett bedeckt sein.

STEP 3

Die Blumenkohlstücke für ca. 7 Min. bei 175 °C frittieren. Nach dem Frittieren die Blumenkohlstücke zum Abtropfen auf ein Stück Küchenpapier legen.

Preparation:

STEP 1

Remove the stalk from the cauliflower & divide into small florets. Boil in approx. 3 L of salted water until al dente. Drain well.

STEP 2

Coat each floret in breadcrumbs, then dip in whisked eggs, & coat again in breadcrumbs. Ensure each piece is fully covered.

STEP 3

Cook in the air fryer at 175 °C for approx. 7 mins. After cooking, place on kitchen paper to drain.



FRITTIERTER RUCOLA

CRISPY ROCKET

Zutaten:

- 1 Pk. gewaschenen Rucola
- 3 EL Kräuter- oder Pflanzenöl

Ingredients:

- 1 pck. washed rocket
- 3 tbsp herbal or vegetable oil

Zubereitung:

STEP 1

Öl unter den Rucola mischen und das Ganze in den Frittierkorb geben.

Preparation:

STEP 1

Mix the oil under the rocket and put it into the frying basket.

STEP 2

Anschließend 7 Min. auf 180 °C ausbacken. Den Rucola die letzten 2 Min. regelmäßig wenden.

STEP 2

Cook for 7 mins at 180 °C. Turn the rocket regularly during the last 2 mins.

TIPPS/TIP



Perfekt als extra Crunch auf Salat oder als Beilage zu Steak oder Fisch.

Perfect as an extra crunch on salad or as a side dish to steak or fish.



GEFÜLLTE CHAMPIGNONS MIT KNOBLAUCH

STUFFED GARLIC MUSHROOMS



Zutaten:

- 12 Champignons
- 60 g Semmelbrösel
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 2 EL Pflanzenöl
- Pfeffer (nach Geschmack)
- 1 Knoblauchzehe
- Geriebener Parmesan (nach Geschmack)

Ingredients:

- 12 mushrooms
- 60 g breadcrumbs
- 1 tbsp chopped parsley
- 2 tbsp vegetable oil
- Pepper (to taste)
- 1 clove of garlic
- Grated Parmesan (to taste)

Zubereitung:

STEP 1

Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.

Preparation:

STEP 1

Preheat the air fryer to 200 °C.

STEP 2

Semmelbrösel, Öl, Petersilie, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.

STEP 2

Season the breadcrumbs with oil, parsley, pepper & crushed garlic.

STEP 3

Die Stängel der Pilze abschneiden, die Köpfe mit den Brotbröseln füllen und die Masse andrücken. Die gefüllten Champignonköpfe in den Frittierkorb geben und mit etwas Parmesan bestreuen. Dann für 12 Min. frittieren, bis die Füllungen goldbraun und knusprig sind.

STEP 3

Remove the stems from the mushrooms and stuff the caps with the breadcrumb mixture, pressing it in firmly. Place the stuffed mushrooms in the air fryer basket and sprinkle with Parmesan. Cook for 12 mins or until the filling is golden brown and crispy.



FRITTIERTE MAISKOLBEN

FRIED CORN

Zutaten:

- 2 Maiskolben
- 2 EL Pflanzenöl

Ingredients:

- 2 corns
- 2 tbsp vegetable oil

Zubereitung:

STEP 1

Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.

Preparation:

STEP 1

Preheat the air fryer to 200 °C.

STEP 2

Die Maiskolben dünn mit Öl bestreichen, danach für 10-12 Minuten goldbraun frittieren.

STEP 2

Lightly coat the corn with oil & air fry for 10–12 mins until golden.

TIPPS/TIP



**Perfekt als extra Crunch auf Salat
oder als Beilage zu Steak oder Fisch.**
Perfect as an extra crunch on salad or
as a side dish to steak or fish.



FISCH & FLEISCH

FISH & MEAT



BBQ MARINADE

BBQ MARINADE

Zutaten:

- 3 EL Salz
- 3 EL geräucherte oder ungarische Paprika
- 2 EL Zwiebelpulver
- 2 EL Knoblauchpulver
- 1 ½ Esslöffel getrockneter Oregano oder italienische Kräutermischung
- 1 ½ EL schwarzer Pfeffer
- 1 EL brauner Zucker
- 1 EL gemahlener Kreuzkümmel

Zubereitung:

STEP 1

Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel verrühren. Das Fleisch Ihrer Wahl damit einreiben und auf Wunsch mit Öl besprühen – für eine bessere Bräunung.

STEP 2

Air fry bei 200 °C für 15–20 Min. oder bis das Fleisch durchgebraten ist. Falls gewünscht, nach der Hälfte der Garzeit wenden.

Ingredients:

- 3 tbsp salt
- 3 tbsp smoked or Hungarian paprika
- 2 tbsp onion powder
- 2 tbsp garlic powder
- 1½ tbsp dried oregano or Italian herb mix
- 1½ tbsp black pepper
- 1 tbsp brown sugar
- 1 tbsp ground cumin

Preparation:

STEP 1

Mix all ingredients in a small bowl. Rub onto meat of your choice. Spray with oil if desired for better browning.

STEP 2

Air fry at 200 °C for 15–20 mins or until the meat is cooked through. Flip halfway through if desired.

TIPPS/TIP



Passt am besten zu Rippchen, Hühnchen Rindfleisch und Schweinefleisch.

Perfectly complements ribs, chicken, beef & pork.



FISCHSTÄBCHEN

FISH NUGGETS

Zutaten:

- 500 g Fisch (z. B. Kabeljau)
- 2 EL Pflanzenöl
- 100 g Weizenmehl
- 2 Eier (geschlagen)
- 75 g Paniermehl
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

STEP 1

Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.

STEP 2

Den Fisch in ca. 2,5 cm dicke und 6 cm lange Streifen schneiden. In einem Mixer Paniermehl, Öl und Salz zu feinen Bröseln verarbeiten. In drei verschiedenen Schalen Paniermehl, Eier und Mehl vorbereiten.

STEP 3

Die Fischstreifen nacheinander im Mehl, den geschlagenen Eiern und den Bröseln wenden. Die Panade gut andrücken.

STEP 4

Die Hälfte der Fischstäbchen für 10 - 12 Min. frittieren, bis diese goldbraun sind. Anschließend die restliche Hälfte frittieren.

Ingredients:

- 500 g fish (e.g. codfish)
- 2 tbsp vegetable oil
- 100 g wheat flour
- 2 eggs (whisked)
- 75 g breadcrumbs
- A pinch of salt

Preparation:

STEP 1

Preheat the air fryer to 200 °C.

STEP 2

Cut the fish into strips approx. 2.5 cm thick and 6 cm long. Blend breadcrumbs, oil and salt into fine crumbs. Place flour, eggs and breadcrumbs into three separate bowls.

STEP 3

Coat the fish strips in flour, then dip in beaten eggs and finally coat with breadcrumbs. Press the coating firmly onto the fish.

STEP 4

Cook half of the fish nuggets for 10-12 mins until golden brown. Repeat with the remaining batch.



SPARGEL IM SPECKMANTEL

BACON WRAPPED ASPARAGUS

Zutaten:

- Grünen Spargel
- Speck
- Balsamico

Ingredients:

- Green asparagus
- Bacon
- Balsamic vinegar

Zubereitung:

STEP 1

Die Enden des Spargels abschneiden. Einzelne Stangen mit Speck umwickeln oder zu kleinen Bündeln formen.

STEP 2

Air fry bei 200 °C (länger für Bündel) für 10 Min. Falls gewünscht, vor dem Servieren mit Balsamico beträufeln.

Preparation:

STEP 1

Snap off the woody ends of the asparagus. Wrap individual spears in bacon, or group into small bundles.

STEP 2

Air fry at 200 °C for 10 mins (longer for bundles). Turn occasionally during the last few mins. Drizzle with balsamic vinegar before serving, if desired.

TIPPS/TIP



Passt auch gut zu Pfirsichen.

For a fruity twist, serve alongside grilled peaches.



FRITTIERTE HÄHNCHENFLÜGEL

FRIED CHICKEN WINGS

Zutaten:

- 500 g Hähnchenflügel
- 4 EL Sojasauce
- 1 EL Honig
- 2 TL Ingwer
- 4 EL Pflanzenöl

Ingredients:

- 500 g chicken wings
- 4 tbsp soy sauce
- 1 tbsp honey
- 2 tsp ginger
- 4 tbsp vegetable oil

Zubereitung:

STEP 1

Die Heißluftfritteuse auf 180 °C vorheizen.

STEP 2

Sojasauce, Ingwer und Öl gut miteinander verrühren. Die Marinade über die Hähnchenflügel streichen und für 20 Min. einwirken lassen.

STEP 3

Die Hähnchenflügel in den Frittierkorb geben und den Timer auf 10-12 Min. einstellen.

STEP 4

Die Temperatur der Heißluftfritteuse auf 150 °C senken und für weitere 10-12 Min. rösten, bis die Hähnchenflügel goldbraun sind.

Preparation:

STEP 1

Preheat the air fryer to 180 °C.

STEP 2

Mix soy sauce, ginger and oil until well combined. Coat the chicken wings with the marinade and leave to marinate for 20 mins.

STEP 3

Place the wings in the air fryer basket and cook for 10–12 mins.

STEP 4

Reduce temp to 150 °C and roast for another 10–12 mins until golden brown.



BACKEN

BAKING



APFELBOMBEN

APPLE BOMBS

Zutaten:

- Knack&Back Brötchenteig
- 3 Äpfel (klein gewürfelt)
- 180 ml Apfelsaft oder Wasser
- 3 EL Speisestärke
- 50 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 TL Vanilleextrakt

Zum Garnieren: Zimt und Zucker

Zubereitung:

STEP 1

Die Äpfel klein würfeln und mit dem Wasser oder Apfelsaft, Zucker, Zimt und Vanilleextrakt aufkochen und etwas köcheln lassen, bis die Äpfel schön weich sind.

STEP 2

Den Teig für ein kleines Brötchen platt-drücken und etwas Apfelfüllung in der Mitte verteilen. Die Brötchen schließen und für ca. 5 Minuten bei 180 °C backen. Anschließend die Brötchen in einer Zimt-Zucker-Mischung wenden.

Ingredients:

- Ready-made bread roll dough
- 3 apples (finely diced)
- 180 ml apple juice or water
- 3 tbsp cornstarch
- 50 g sugar
- 1 tsp cinnamon
- 1 tsp vanilla extract

For garnish: Cinnamon and sugar

Preparation:

STEP 1

Boil the diced apples with apple juice or water. Add sugar, cinnamon and vanilla extract. Simmer until the apples are soft.

STEP 2

Flatten the dough into small rounds and place a spoonful of the apple mixture in the centre. Seal the dough to form buns. Air fry at 180 °C for approx. 5 mins. While still warm, roll the baked buns in a cinnamon-sugar mixture.



KÜRBIS ZIMTSCHNECKEN

PUMPKIN SPICE ROLLS

Zutaten:

Für den Teig:

- 20 g frische Hefe
- 200 ml Milch
- 60 g Zucker
- 75 g Butter
- 100 g Kürbis-Püree
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pumpkin Spice
- 1 Ei
- 600 g Mehl

Für die Füllung:

- 125 g weiche Butter
- 175 g brauner Zucker
- 2 TL Zimt
- 1 TL Pumpkin Spice

Zubereitung:

STEP 1 | Teig

Die Milch auf 37 °C erwärmen, Hefe und Zucker einrühren und 10 Min. ruhen lassen. Die restlichen Zutaten zusammen mit der geschmolzenen Butter und der Hefemischung in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Den Teig abdecken und 1 Std. gehen lassen.

STEP 2 | Füllung

Den Teig kurz mit den Händen durchkneten und in zwei Portionen teilen. Die erste Hälfte zu einem Rechteck ausrollen und mit Butter bestreichen. Die Zucker-Gewürzmischung gleichmäßig darüber streuen. Den Teig aufrollen und in gleichmäßige Stücke schneiden.

STEP 3

Die Rollen mit etwas Abstand in den Frittierkorb legen und bei 170 °C ca. 10–12 Min. in der Heißluft-fritteuse backen. Mit Zuckerguss bestreichen und warm genießen.

Ingredients:

For the dough:

- 20 g fresh yeast
- 200 ml milk
- 60 g sugar
- 75 g butter
- 100 g pumpkin purée
- ½ tsp cinnamon
- A pinch of salt
- A pinch of pumpkin spice
- 1 egg
- 600 g flour

For the filling:

- 125 g soft butter
- 175 g brown sugar
- 2 tsp cinnamon
- 1 tsp Pumpkin spice

Preparation:

STEP 1 | Dough

Heat the milk to 37 °C, stir in the yeast and sugar, and let rest for 10 mins. In a bowl, combine the melted butter, pumpkin purée, spices, egg and flour with the yeast mixture. Mix into a smooth dough, cover and let rise for 1 hour.

STEP 2 | Filling

Knead the dough briefly & divide into two portions. Roll out one half into a rectangle, brush with butter and sprinkle evenly with the sugar-spice mixture. Roll up the dough and cut into even slices.

STEP 3

Place the rolls in the air fryer basket, leaving space between them. Bake at 170 °C for 10–12 mins. Brush with icing & enjoy warm.



FRITTIERTE BANANE

SWEET BANANA FRITTERS

Zutaten:

- 75 g Mehl
- 1 prise Salz
- 1 Eigelb
- 1 Eiweiß
- 4 EL Wasser
- 1 EL Öl
- 600 g Bananen (geschält)
- ½ Zitrone
- Puderzucker

Zubereitung:

STEP 1

Mehl, Salz, Eigelb, Wasser und Öl zu einem glatten Teig verrühren und 30 Min. ruhen lassen. Das Eiweiß steif schlagen und mit unter den Teig heben.

STEP 2

Die Bananen in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Zitrone beträufeln. Anschließend die Bananenscheiben in dem Teig wenden.

STEP 3

Die Heißluftfritteuse auf 170 °C vorheizen. Die Bananenstücke für 3-5 Min. frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Ingredients:

- 75 g flour
- A pinch of salt
- 1 egg yolk
- 1 egg white
- 4 tbsp water
- 1 tbsp oil
- 600 g bananas (peeled)
- ½ lemon
- Powdered sugar

Preparation:

STEP 1

Mix flour, salt, egg yolk, water and oil into a smooth batter. Let rest for 30 mins. Beat the egg white until stiff & gently fold into the batter.

STEP 2

Cut bananas into 2 cm slices & drizzle with lemon juice. Fold the banana slices into the batter.

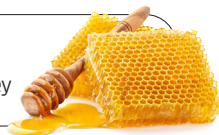
STEP 3

Preheat the air fryer to 170 °C. Cook the banana slices for 3–5 mins. Drain on kitchen paper and sprinkle with powdered sugar.

TIPPS/TIP



Schmeckt am besten mit warmem Honig.
Best enjoyed warm with a drizzle of honey



CASO®

D E S I G N

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK

CASO Design



on Social Media



Deutschland | Germany

CASO GmbH

Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg
Germany

Vetrieb | Distribution

Fon | Phone +49 (0) 29 32 - 547 66 - 0
Fax +49 (0) 29 32 - 547 66 - 77
info@caso-design.de

www.caso-design.de