

CASO®

D E S I G N

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK



COOKBOOK

AirFryer

KOCH- UND BACKVIELFALT

COOKING AND BAKING VARIETY

Das Allround-Talent in Ihrer Küche!

All-in-One: Ob AirFry, 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 AirFry, bake, cook, 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



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



Art.Nr. 3172 AF 200



Art.Nr. 3180 AF 250



Art.Nr. 3180
Air Fry Chef 1700

Zubehör Inkl./ Attachement Incl. AF 660 Duplex:

Taste zum Lösen
des Frittierkorbs
Release button of
the frying basket



Abnehmbarer
Duplex-Trennwand
Removable
Duplex-divider

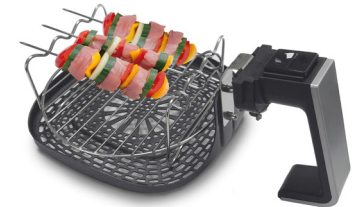
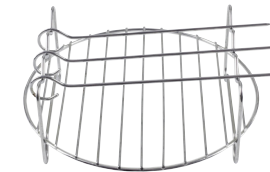


Frittierkorb
Frying basket

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

Zubehör/Attachement AF 250:

Grillrost mit Grillspieße
Grill pan with grill skewers



Hinweis: AF 255 Inkl. Barbecue-Zubehör / Note: AF 255 Incl. Barbecue attachment

Zubehör Inkl. / Attachement Incl. Air Fry Chef 1700:

- 1 Backblech
Backing tray
- 2 Großer Frittierkorb
Large frying basket
- 3 Grillrost
Grill rack
- 4 Frittierkorb-Trommel
Frying drum
- 5 Entnahmehilfe
für Nr. 4 & 6
Removal assistance
for Nr. 4 & 6
- 6 Drehspeiß
Rotisserie
- 7 Entnahmehilfe
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 of rosemary (chopped)
- 1 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. Cut the potatoes lengthwise and peel them into thin chips. Soak the potatoes for 30 minutes in water, changing the water several times. Drain thoroughly and pat completely dry with paper towel.

STEP 2

Preheat the air fryer to 170 °C.

STEP 3

Toss the potatoes with oil. Place them into the cooking basket and cook for 30 minutes or until golden brown, shaking frequently to ensure the chips are cooking evenly.

STEP 4

Toss the finished and still warm chips in a large bowl with rosemary and salt.



KARTOFFELKROKETTEN

POTATO CROQUETTES

Zutaten:

- 2 mittelgroße mehligkochende Kartoffeln (geschält und gewürfelt)
- 1 Eigelb
- ½ 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, Mehl und den Schnittlauch unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

STEP 2

Die Heißluftfritteuse auf 170 °C vorheizen.

STEP 3

Öl und Brotbrösel verrühren, bis diese locker und krümelig werden. Die einzelnen Kartoffelbälle zuerst im Mehl, danach in den Eiern und zuletzt im Paniermehl wenden. Nun die Bälle zu Zylindern formen und für 8-10 Minuten goldbraun frittieren.

Ingredients:

- 2 medium floury potatoes (peeled and cubed)
- 1 egg yolk
- ½ parmesan cheese (grated)
- 2 tbsp all-purpose flour
- 2 tbsp chives (finely chopped)
- 2 tbsp vegetable oil
- 1 pinch of salt, pepper & nutmeg
- 100 g all-purpose flour
- 2 eggs (beaten)
- 50 g breadcrumbs

Preparation:

STEP 1

Boil the potato cubes in salted water for 15 minutes. Drain and mash finely in a large bowl using a potato masher or ricer. Cool completely and mix in the egg yolk, cheese, flour and chives. Season with salt, pepper and nutmeg.

STEP 2

Preheat the air fryer to 170 °C.

STEP 3

Mix the oil and breadcrumbs and stir until the mixture becomes loose and crumbly. Place each potato ball into the flour, then the eggs and then the breadcrumbs and roll into a cylinder shape. Cook for 8-10 mins 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.

Preparation:

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 potatoes in salted water about 20 minutes or until fork tender. Leave to cool in the fridge for about 30 minutes.

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 and black pepper. Cut cooled potatoes into quarters and lightly toss in the mixture of oil and spices. Cook for 15-18 minutes or until golden brown.

TIPPS/TIP



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

Place skin side down, being careful 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 and cut them into 1/2 inch by 3 inch stripes. Soak the potatoes in water for at least 30 minutes, then drain thoroughly and pat dry with a paper towel.

STEP 2

Preheat the air fryer to 170 °C.

STEP 3

Place the potatoes in a large bowl and mix in the oil. Cook the potatoes for 5 minutes until crispy. Remove from the basket and allow to cool on a wire rack.

STEP 4

Increase the temperature to 200 °C and add the pre-cooked potatoes back into the basket, cooking for another 15-17 minutes or until golden brown. Thicker cut potatoes will take longer to cook.



GEMÜSE

VEGETABLE



FRITTIERTER BLUMENKOHL

FRIED CAULIFLOWER

Zutaten:

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

Ingredients:

- 1 cauliflower
- 200 g breadcrumbs
- 3 eggs (whisked)
- Salt (according 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 the cauliflower into small sprouts. Boil the cauliflower pieces in approx. 3 liters of boiling salt water until they are al dente. After cooking, drain the cauliflower.

STEP 2

Toss the sprouts first in breadcrumbs, then in the eggs and then again in breadcrumbs. The cauliflowers should be completely covered.

STEP 3

Cook the cauliflower in the air fryer for approx. 7 minutes at 175 °C. After cooking, place the cauliflower pieces on a piece of kitchen paper for draining.



FRITTIERTER ROCKET

FRIED 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 minutes at 180 °C. Turn the rucola regularly for the last 2 minutes.

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 parsley, chopped
- 2 tbsp vegetable oil
- Pepper (according to taste)
- 1 clove of garlic
- Grated Parmesan (according 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 crumbs, oil, parsley, pepper and 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

Cut the stems off the mushrooms and stuff the heads with bread crumbs and press them in. Put the stuffed mushrooms into the basket and sprinkle with some Parmesan cheese. Cook for 12 minutes until the fillings are 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

Smear the corns with a thin coat of oil. Cook them for about 10-12 minutes until golden brown.

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
- 1 ½ tbsp dried oregano or italian herb mixture
- 1 ½ tbsp black pepper
- 1 tbsp brown sugar
- 1 tbsp ground cumin

Preparation:

STEP 1

Mix all the ingredients in a small bowl. Rub onto a 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. If desired, flip half way through the cooking.

TIPPS/TIP



Passt am besten zu Rippchen, Hühnchen Rindfleisch und Schweinefleisch.

Pairs best with ribs, chicken, beef and 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

Ingredients:

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

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

Preparation:

STEP 1

Preheat the air fryer to 200 °C.

STEP 2

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

STEP 3

Toss the fish strips firstly in the flour, then in the beaten eggs and lastly in the breadcrumbs. Press the breading well onto the fish. Cook half of the fish nuggets for 10 to 12 minutes until they are golden brown. Then cook the remaining fish nuggets.



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

Break off the ends of the asparagus. Wrap single stems in bacon, or make small bundles.

STEP 2

Air fry for 10 mins at 200 °C (longer for bundles). If desired, drizzle with balsamic vinegar before serving.

TIPPS/TIP



Passt auch gut zu Pfirsichen.
Also goes well with 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

Combine soy sauce, ginger and oil and stir until evenly blended and then smear the mixture over the chicken wings. Marinade thoroughly for 20 minutes.

STEP 3

Put the chicken wings in the fryer basket and set the timer for 10-12 minutes.

STEP 4

Reduce the temperature to 150 °C, roast for another 10-12 minutes until the wings are 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

Ingredients:

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

For garnish: Cinnamon and sugar

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.

Preparation:

STEP 1

Boil the finely diced apples with the water or apple juice. Add Sugar, cinnamon and vanilla extract and simmer until the apples are nice and soft.

STEP 2

Flatten the dough for a small bun and fill the apple in the middle. Close the buns and bake for about 5 mins at 180 °C. Then turn the cooked buns in a cinnamon sugar mixture.



KÜRBIS ZIMTSCHNECKE

PUMPKIN CINNAMON 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

Die Milch auf 37 °C erwärmen, die Hefe und den Zucker unterrühren und 10 Min. stehen lassen. Die restlichen Zutaten (für den Teig) mit der geschmolzenen Butter und die Hefemischung in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Den Teig zudecken und für eine Stunde gehen lassen.

STEP 2

Den Teig mit den Händen kurz kneten und in zwei Teile teilen. Die erste Hälfte zu einem Rechteck ausrollen und mit Butter bestreichen. Zucker und Gewürzmischung gleichmäßig über den Teig streuen. Den Teig aufrollen und in gleichmäßigen Rollen schneiden. Die Rollen mit Abstand zueinander in den Frittierkorb legen und für 10-12 Min. bei 170 °C in der Heißluftfritteuse 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 puree
- ½ tsp cinnamon
- 1 pinch of salt
- 1 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

Heat the milk to 37 °C, stir in the yeast and sugar and leave to rest for 10 minutes. Put the remaining ingredients (for the dough) in a bowl with the melted butter and the yeast mixture and mix to a smooth dough. Cover the dough and let it rise for an hour.

STEP 2

Knead the dough briefly with your hands and divide into two pieces. Roll out the first half into a rectangle and brush with butter. Sprinkle sugar and spice mixture evenly over the dough. Roll up the dough and cut it into even rolls. Place the rolls in the fryer basket, spacing them slightly apart, and bake in the fryer at 170 °C for 10-12 minutes. Brush with icing and enjoy warm.



FRITTIERTE BANANE

FRIED BANANA

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
- 1 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 in the flour, salt, egg yolk, water and oil to a smooth batter and let it rest for 30 minutes. Beat the egg whites until stiff and fold into the batter.

STEP 2

Cut the bananas into 2 cm slices and drizzle with lemon. Then fold in the banana slices into the batter.

STEP 3

Preheat the air fryer to 170 °C. Cook the banana slices for 3 to 5 minutes. Place the banana slices on a piece of kitchen paper for draining and sprinkle with powdered sugar.

TIPPS/TIP



Schmeckt am besten mit warmem Honig.
Tastes best with warm honey.



CASO[®]
DESIGN

INNOVATIVE KITCHEN TECHNOLOGY



facebook.com/casogermany



instagram.com/casodesign



Germany

CASO GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg

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

www.caso-design.de