

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



AirFry DuoChef, Art.Nr. 3186



Art.Nr. 3189

AirFry DouTower

12,4 Liter Gesamtvolumen mit zwei separaten Garzonen zum gleichzeitigen Zubereiten verschiedener Speisen.

12.4-litre total capacity with two separate cooking zones for preparing different foods simultaneously.



Art.Nr. 3185

AirFry 6.0

Kompakte 6-Liter-Heißluftfritteuse für den Alltag, besonders leise und ideal für 1 bis 3 Personen.

Compact 6-litre air fryer for everyday use, exceptionally quiet and ideal for 1 to 3 people.



Art.Nr. 3191

AirFry PizzaChef

Optimiert für große Pizza, knusprige Backergebnisse und vielseitige Gerichte dank Ober- und Unterhitze bis 230 °C.

Designed for large pizzas, crispy baking results and versatile cooking thanks to top and bottom heating up to 230 °C.

KARTOFFELGERICHTE

POTATO DISHES



CHILI CHEESE FRIES



Zutaten:

- 300 – 400 g Pommes Frites
- 100 g geriebener Cheddar oder Gouda
- Jalapeños nach Belieben
- Frühlingszwiebeln nach Belieben
- Hackfleisch nach Belieben
- Salz, Pfeffer
- Paprikapulver
- 1 TL Öl (bei frischen Kartoffeln)

Ingredients:

- 300–400 g French fries
- 100 g grated Cheddar or Gouda cheese
- Jalapeños, to taste
- Spring onions, to taste
- Cooked minced meat, to taste
- Salt, Pepper
- Paprika powder
- 1 tsp oil (for fresh potatoes)

Zubereitung:

STEP 1

Die Pommes Frites in den Korb der Heißluftfritteuse geben. Frische Kartoffeln zuvor mit etwas Öl vermengen.

STEP 2

Die Pommes bei 200 °C für 15 – 20 Minuten goldbraun und knusprig garen. Den Korb während der Garzeit regelmäßig schütteln.

STEP 3

Den geriebenen Käse über die fertigen Pommes streuen und nach Belieben mit Jalapeños, Frühlingszwiebeln oder gebratenem Hackfleisch belegen. Bei 180 °C weitere 3 – 5 Minuten garen, bis der Käse geschmolzen ist, und heiß servieren.

Preparation:

STEP 1

Place the French fries in the air fryer basket. If using fresh potatoes, toss them with a little oil beforehand.

STEP 2

Cook the fries at 200 °C for 15–20 minutes until golden brown and crispy. Shake the basket regularly during cooking.

STEP 3

Sprinkle the grated cheese over the cooked fries and top with jalapeños, spring onions, or cooked ground beef, if desired. Cook for a further 3–5 minutes at 180 °C until the cheese has melted, then serve hot.



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

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

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 HeiBluftfritteuse 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.

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.

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 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.

TIPP/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

Ingredients:

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

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.

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.



FÄCHERKARTOFFELN MIT CURRY-PARMESAN-DIP

Hasselback Potatoes with Curry-Parmesan Dip



Zutaten für 4 Personen:

- 16 kleine bis mittelgroße Kartoffeln
- 10 ml Essigessenz mit 20 ml Wasser gemischt
- 2 EL Öl
- Meersalz

Für den Dip:

- 50 g frischer Parmesan, grob zerteilt
- 200 g Creme Fraiche
- 200 g Frischkäse
- 1 TL Currypulver
- 1 TL Zucker
- Pfeffer, Salz (nach Geschmack)
- 2 EL Schnittlauch in Röllchen geschnitten

Zubereitung:

STEP 1

Die Kartoffeln waschen, trocknen und fächerförmig einschneiden (nicht durchschneiden). Mit Essig-Wasser und anschließend Öl bepinseln. Den Garkorb der Heißluftfritteuse mit Backpapier auslegen, Kartoffeln daraufsetzen und mit Meersalz bestreuen. Bei 190 °C auf der Pommes-Stufe 25 - 35 Minuten knusprig garen (je nach Kartoffelgröße).

Ingredients for 4 servings:

- 16 small to medium potatoes
- 10 ml vinegar essence mixed with 20 ml water
- 2 tbsp oil
- Sea salt

For the dip:

- 50 g fresh Parmesan, roughly chopped
- 200 g crème fraîche
- 200 g cream cheese
- 1 tsp curry powder
- 1 tsp sugar
- Salt & pepper (to taste)
- 2 tbsp chives, sliced into rings

Preparation:

STEP 1

Wash and dry the potatoes, then cut them into thin fan-shaped slices (do not cut all the way through). Brush with the vinegar-water mixture, then with oil. Line the air fryer basket with baking paper, place the potatoes inside and sprinkle with sea salt. Cook at 190 °C on the chips setting for 25–35 minutes, until crisp and golden (cooking time varies depending on potato size).



STEP 2 | Dip

Für den Dip Parmesan, Creme Fraiche, Frischkäse und die Gewürze im CASO Multizerkleinerer Chop & Go fein mixen. Den Dip vor dem Servieren mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.

STEP 2 | Dip

For the dip, blend the Parmesan, crème fraîche, cream cheese and spices in the CASO Chop & Go mini chopper until smooth. Sprinkle with chives before serving.

KARTOFFELPUFFER

POTATO PANCAKES



Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 1 Zwiebel
- 2 Eier (Größe M)
- 3 EL Weizenmehl Type 405
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss (gerieben)
- 2 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung:

STEP 1

Die Kartoffeln grob raspeln und die Zwiebel fein würfeln. Beides in ein sauberes Küchentuch geben und möglichst viel Flüssigkeit ausdrücken.

STEP 2

Die Kartoffelmischung mit Eiern, Mehl, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss vermengen. Den Korb der Heißluftfritteuse leicht einfetten und aus der Masse kleine, flache Puffer formen. In den Korb legen und die Oberseiten leicht mit Öl bestreichen.

STEP 3

Die Kartoffelpuffer bei 180 °C für 15 - 20 Minuten backen. Nach der Hälfte der Garzeit vorsichtig wenden. Anschließend heiß servieren.

Ingredients for 4 servings:

- 1 kg potatoes (mainly waxy)
- 1 onion
- 2 eggs (medium)
- 3 tbsp plain flour
- Salt, Pepper
- Grated nutmeg
- 2 tbsp sunflower oil

Preparation:

STEP 1

Coarsely grate the potatoes and finely dice the onion. Place both in a clean kitchen towel and squeeze out as much liquid as possible.

STEP 2

Mix the potato mixture with the eggs, flour, salt, pepper, and a little nutmeg. Lightly grease the air fryer basket and shape the mixture into small, flat potato pancakes. Place them in the basket and lightly brush the tops with oil.

STEP 3

Bake the potato pancakes at 180 °C for 15–20 minutes. Carefully turn them halfway through the cooking time. Serve hot.



GEMÜSE

VEGETABLES



AVOCADO FRIES

Zutaten:

- 2 Avocados groß, nicht zu weich
- 30 g Stärke
- 50 g Mehl
- 1 Ei
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- 100 ml Milch
- 50 g Semmelbrösel oder Pankobrösel
- ½ TL getrocknete Zwiebeln
- Chiliflocken

Zubereitung:

STEP 1 | Avocado

Avocado halbieren, entsteinen und mit einem Löffel vorsichtig aus der Schale lösen. Danach in fingerdicke Spalten schneiden. Die Avocadospalten mit Salz und Pfeffer würzen.

STEP 2 | Panieren

Drei Schüsseln für die Panierstation vorbereiten. Eine Schüssel mit Stärke und Mehl füllen. In der zweiten Schüssel Ei und Milch verquirlen. Die dritte Schüssel mit Semmelbröseln, getrockneten Zwiebeln und Chiliflocken füllen. Die Avocadospalten nacheinander in der Mehl-Stärke-Mischung wenden, dann in die Eier-Milch-Mischung tunken und zum Schluss in der Semmelbrösel-Zwiebel-Chili-Mischung panieren. Überschüssige Panade abtropfen lassen.

Ingredients:

- 2 large avocados, not too soft
- 30 g starch
- 50 g flour
- 1 egg
- ½ tsp salt
- Pepper
- 100 ml milk
- 50 g breadcrumbs or panko breadcrumbs
- ½ tsp dried onions
- Chili flakes

Preparation:

STEP 1 | Avocado Halve the avocados

Remove the pits, and carefully scoop the flesh out of the skins with a spoon. Cut the avocado halves into finger-thick wedges. Season the wedges with salt and pepper.

STEP 2 | Coating

Prepare three bowls for the coating station. Fill one bowl with the starch and flour mixture. In the second bowl, whisk together the egg and milk. Fill the third bowl with breadcrumbs, dried onions, and chili flakes. Coat the avocado wedges first in the flour and starch mixture, then dip them into the egg and milk mixture, and finally coat them in the breadcrumb, onion, and chili mixture. Allow any excess coating to drip off.



STEP 3 | Zubereitung im Airfryer

Die panierte Avocado mit ½ TL Öl bestreichen, in den Airfryer-Korb legen und bei 180 °C 20 Min. frittieren. Solltest Du keinen Rotierkorb haben, wende die Avocadospalten nach der Hälfte der Zeit. Anschließend die frittierten Avocados anrichten und mit einem Dip deiner Wahl servieren.

STEP 3 | Air Fryer Preparation

Brush the coated avocado wedges with ½ tsp oil, place them in the air fryer basket, and cook at 180°C for 20 minutes. If you do not have a rotating basket, turn the avocado wedges halfway through the cooking time. Arrange the cooked avocado fries on a serving plate and serve with a dip of your choice.

HERBSTLICHE QUICHE IM AIRFRYER

Autumn Quiche in the Air Fryer



Zutaten:

- 1 Rolle Quiche- oder Blätterteig
- 250 g Kürbis, gewürfelt
- 150 g Champignons, in Würfel
- 1 kleine Stange Lauch, in feine Ringe
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 3 Eier
- 150 ml Sahne
- 100 g Bergkäse
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- ¼ TL Muskat

Ingredients:

- 1 roll of quiche or puff pastry
- 250 g pumpkin, diced
- 150 g mushrooms, diced
- 1 small leek, thinly sliced
- 1 small onion, finely diced
- 3 eggs
- 150 ml cream
- 100 g mountain cheese
- 2 tbsp olive oil
- 1 tsp salt
- ½ tsp pepper
- ¼ tsp nutmeg

Zubereitung:

STEP 1

Den gewürfelten Kürbis mit etwas Olivenöl bei 200 °C ca. 6 Minuten vorgaren. Anschließend Champignons, Lauch und Zwiebel hinzufügen und weitere ca. 5 Minuten garen, bis das Gemüse leicht gebräunt und bissfest ist.

STEP 1

Pre-cook the diced pumpkin with a little olive oil at 200 °C for approximately 6 minutes. Then add the mushrooms, leek, and onion and cook for a further 5 minutes, until the vegetables are lightly browned and still slightly firm.

STEP 2

Den Teig mit Backpapier in die Form des Airfryers legen und am Rand leicht andrücken. Das Gemüse darauf verteilen. Eier, Sahne, Käse und Gewürze verrühren und über das Gemüse gießen.

STEP 2

Place the pastry with baking paper into the air fryer baking pan and gently press it against the sides. Spread the vegetables evenly over the pastry. Mix the eggs, cream, cheese, and seasonings together and pour the mixture over the vegetables.



STEP 3

Den restlichen Bergkäse darüberstreuen und die Quiche bei 160 °C ca. 25 - 30 Minuten goldbraun backen, bis die Masse gestockt ist. Kurz abkühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren.

STEP 3

Sprinkle the remaining mountain cheese on top and bake the quiche at 160 °C for approx. 25–30 minutes, until golden brown and the filling has set. Allow to cool briefly, cut into slices, and serve.

Hinweis: Die Modellangabe ist lediglich eine Empfehlung. Das Rezept eignet sich für alle CASO Design Heißluftfritteusen.
Note: The model specified is intended as a recommendation only. This recipe is suitable for all CASO Design air fryers.

KNUSPRIGE TOFU-STICKS

CRISPY TOFU STICKS



Zutaten:

- 400 g Naturtofu
- 2 - 3 EL Sojasauce
- 2 EL Kartoffelstärke
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- Pfeffer nach Geschmack
- 2 EL Öl (z. B. Rapsöl)

Ingredients:

- 400 g firm tofu
- 2-3 tbsp soy sauce
- 2 tbsp potato starch
- 1 tsp paprika powder
- 1 tsp garlic powder
- 1 tsp onion powder
- Pepper, to taste
- 2 tbsp oil (e.g. rapeseed oil)

Zubereitung:

STEP 1

Den Tofu in gleichmäßige Sticks schneiden. Sojasauce, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver und Pfeffer hinzufügen und alles gut vermengen.

STEP 2

Die Kartoffelstärke über den marinierten Tofu streuen und sorgfältig vermischen. Anschließend das Öl hinzufügen und nochmals kurz vermengen.

STEP 3

Die Tofu-Sticks gleichmäßig in den Korb der Heißluftfritteuse legen und bei 200 °C für 15 - 18 Minuten garen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Anschließend herausnehmen und sofort servieren.

Preparation:

STEP 1

Cut the tofu into evenly sized sticks. Add the soy sauce, paprika powder, garlic powder, onion powder, and pepper, then mix everything well.

STEP 2

Sprinkle the potato starch over the marinated tofu and mix thoroughly. Then add the oil and toss briefly to coat.

STEP 3

Arrange the tofu sticks evenly in the air fryer basket and cook at 200 °C for 15-18 minutes. Turn them halfway through the cooking time. Remove from the air fryer and serve immediately.



TIPP/TIP



Die Tofu-Sticks schmecken besonders gut mit einem Dip nach Wahl, beispielsweise Sweet-Chili-, Curry- oder Erdnussauce. The tofu sticks are delicious with your favourite dip, such as sweet chilli sauce, curry sauce or peanut sauce.



BARBECUE BLUMENKOHL WINGS

Barbecue Cauliflower Wings



Zutaten:

- 1 Kopf Blumenkohl
- 180 ml Sojadrink
- 60 ml Wasser
- 100 g Mehl
- Knoblauchpulver, Paprikapulver, Salz (nach Geschmack)
- vegane Barbecue-Soße

Ingredients:

- 1 head of cauliflower
- 180 ml soy drink
- 60 ml water
- 100 g flour
- Garlic powder, paprika powder and salt (to taste)
- Vegan barbecue sauce

Zubereitung:

STEP 1

Blumenkohl waschen und in kleine Röschen teilen.

STEP 2

Milch, Wasser, Mehl und die Gewürze in einer Schüssel vermischen und die Blumenkohlröschen nacheinander in die Marinade tunken.

STEP 3

In die Heißluftfritteuse legen und für ca. 15 min. bei 180°C backen. Anschließend die Blumenkohlröschen mit der Barbecue-Soße bestreichen und weitere 15 min. backen. Die Blumenkohl Wings mit Reis und Barbecue-Soße servieren.

Preparation:

STEP 1

Wash the cauliflower and divide it into small florets.

STEP 2

Mix the soy drink, water, flour and spices in a bowl. Dip the cauliflower florets into the marinade one by one until evenly coated.

STEP 3

Place the florets in the air fryer and bake at 180 °C for approx. 15 minutes. Brush the cauliflower with barbecue sauce and bake for a further 15 minutes. Serve the cauliflower wings with rice and additional barbecue sauce.



ZUCCHINI POMMES

Zucchini Fries



Zutaten:

- 1 große Zucchini
- 1 Tasse Panko Paniermehl
- 1 TL Italienische Kräuter
- ½ TL Knoblauchpulver
- ½ TL Kurkuma
- ¼ Tasse Mehl
- ⅓ Tasse Sojadrink
- Pfeffer (nach Geschmack)

Ingredients:

- 1 large courgette
- 1 cup panko breadcrumbs
- 1 tsp Italian herbs
- ½ tsp garlic powder
- ½ tsp turmeric
- ¼ cup flour
- ⅓ cup soy drink
- Pepper (to taste)

Zubereitung:

STEP 1

In einem tiefen Teller Paniermehl und die Gewürze vermischen. Mehl und Sojamilch jeweils in tiefe Teller füllen.

STEP 2

Die Zucchini in Streifen schneiden und nacheinander zuerst in Mehl wälzen, in die Sojamilch tunken und dann in der Paniermehl-Mischung wenden.

STEP 3

Die Zucchini-Pommes nebeneinander auf Backpapier in die Heißluftfritteuse legen und für ca. 15 min. bei 180 - 200°C backen.

Preparation:

STEP 1

In a shallow bowl, mix the panko breadcrumbs with the spices. Place the flour and soy drink in separate shallow bowls.

STEP 2

Cut the courgette into sticks. Coat each stick first in flour, then dip into the soy drink, and finally coat evenly in the breadcrumb mixture.

STEP 3

Place the courgette fries side by side on baking paper in the air fryer and bake at 180–200 °C for approx. 15 minutes until golden and crispy.



GEMÜSE-OMELETT

VEGETABLE OMELETTE



Zutaten:

- 3 Eier
- 1 Schuss Milch
- Salz
- Pfeffer
- 5 Cherrytomaten
- 4 - 5 kleine Champignons
- 1 Frühlingszwiebel
- 30 g geriebener Mozzarella oder Gouda
- Etwas Öl

Zubereitung:

STEP 1

Eier mit Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Cherrytomaten vierteln, Champignons klein schneiden und die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Gemüse und Käse unter die Eiermasse rühren.

STEP 2

Den Korb der Heißluftfritteuse mit Backpapier auslegen und die Eier-Gemüse-Masse gleichmäßig darauf verteilen.

STEP 3

Bei 180 °C etwa 10 Minuten backen, bis das Omelett gestockt und leicht goldbraun ist. Anschließend vorsichtig aus dem Korb nehmen und servieren.

Ingredients:

- 3 eggs
- A splash of milk
- Salt
- Pepper
- 5 cherry tomatoes
- 4-5 small mushrooms
- 1 spring onion
- 30 g grated mozzarella or Gouda cheese
- A little oil

Preparation:

STEP 1

Whisk the eggs with the milk and season with salt and pepper. Quarter the cherry tomatoes, finely chop the mushrooms, and slice the spring onion into rings. Stir the vegetables and cheese into the egg mixture.

STEP 2

Line the air fryer basket with baking paper and spread the egg and vegetable mixture evenly over it.

STEP 3

Bake at 180 °C for approx. 10 minutes, until the omelette is set and lightly golden brown. Carefully remove it from the basket and serve.

Hinweis: Die Modellangabe ist lediglich eine Empfehlung. Das Rezept eignet sich für alle CASO Design Heißluftfritteusen.
Note: The model specified is intended as a recommendation only. This recipe is suitable for all CASO Design air fryers.



WRAP-PIZZA

Zutaten:

- 1 Dose stückige Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 8 Wraps
- 150 g geriebener Käse
- 6 TL grünes Pesto
- 1 - 2 Tomaten
- Einige Blätter frisches Basilikum
- 1 Prise Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

STEP 1

Die stückigen Tomaten mit dem Tomatenmark pürieren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

STEP 2

Wrap in den Airfryer legen, mit Tomatensauce und Käse belegen. Zweiten Wrap darauflegen, erneut Sauce und Käse hinzufügen. Tomaten in Scheiben schneiden und mit Basilikum auf der Wrap-Pizza verteilen.

STEP 3

Die Heißluftfritteuse auf 180 °C einstellen. Die Wrap-Pizza für etwa 5 - 7 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig ist.

STEP 4

Die fertige Wrap-Pizza mit grünem Pesto beträufeln. In Stücke schneiden und sofort servieren. Die übrigen Wrap-Pizzen auf die gleiche Weise zubereiten.

Ingredients:

- 1 can chopped tomatoes
- 2 tbsp tomato paste
- 8 wraps
- 150 g grated cheese
- 6 tsp green pesto
- 1-2 tomatoes
- A few fresh basil leaves
- 1 pinch of sugar
- Salt, Pepper

Preparation:

STEP 1

Blend the chopped tomatoes with the tomato paste until smooth. Season with salt, pepper and a pinch of sugar.

STEP 2

Place a wrap in the air fryer and top with tomato sauce and cheese. Add a second wrap, then another layer of sauce and cheese. Top with sliced tomatoes and basil.

STEP 3

Set the air fryer to 180 °C. Cook the wrap pizza for 5-7 minutes, or until golden brown and crispy.

STEP 4

Drizzle the finished wrap pizza with green pesto. Cut into pieces and serve immediately. Prepare the remaining wrap pizzas in the same way.



TIPP/TIP



Die Wrap-Pizzen können ganz nach Belieben mit verschiedenen Zutaten belegt werden! The wrap pizzas can be topped with any ingredients you like.

GEFÜLLTE PAPRIKA

STUFFED PEPPERS



Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Paprikaschoten
- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Ei
- 150 g Feta
- 2 EL Oregano
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 400 g Tomatensauce

Ingredients:

- 1 onion
- 2 garlic cloves
- 4 bell peppers
- 400 g mixed minced meat
- 1 egg
- 150 g feta cheese
- 2 tbsp oregano
- 1 tbsp sweet paprika powder
- 1 tsp salt
- ½ tsp pepper
- 400 g tomato sauce

Zubereitung:

STEP 1

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Die Paprikaschoten vorbereiten, indem die Deckel abgeschnitten und die Kerne entfernt werden. Hackfleisch mit Ei, Feta, Zwiebel, Knoblauch und Gewürzen vermengen.

STEP 2

Die Paprikaschoten mit der Hackfleischmasse füllen, in den Korb der Heißluftfritteuse stellen und mit Tomatensauce übergießen. Die Paprikadeckel wieder aufsetzen.

STEP 3

Bei 170 °C für 25 – 30 Minuten garen, bis die Paprika weich und die Füllung durchgegart ist. Mit der Tomatensauce servieren.

Preparation:

STEP 1

Finely chop the onion and garlic. Prepare the bell peppers by cutting off the tops and removing the seeds. Mix the ground meat with the egg, feta cheese, onion, garlic, and seasonings.

STEP 2

Fill the bell peppers with the meat mixture, place them in the air fryer basket, and pour the tomato sauce over them. Put the pepper tops back on.

STEP 3

Cook at 170 °C for 25–30 minutes, until the peppers are tender and the filling is fully cooked. Serve with the tomato sauce.



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.

TIPP/TIP



Passt am besten zu Rippchen, Hühnchen Rindfleisch und Schweinefleisch.

Perfectly complements ribs, chicken, beef & pork.



JÄGERTOASTY

HUNTER'S TOASTY



Zutaten:

- 500 g Wildfleisch (vorzugsweise Filet)
- Erdnussöl
- Wildgewürz
- 6 größere Steinpilze (alternativ: große Grillchampignons)
- 2 große Schalotten (oder Zwiebeln)
- Butter zum Anschwitzen
- 500 g Apfelsaft oder Apfelmost
- 1 EL Honig
- 4 EL Sweet-Chili-Sauce
- 4 EL Hopsoy (oder Sojasauce)
- etwas Speisestärke zum Binden
- 120 g Topfen (Magerquark)
- 75 g Sauerrahm
- Salz, Pfeffer
- Tomatenpulver und Kräutersalz (optional)
- 4 Scheiben Bauernbrot
- Bärlauchkapern (optional)
- frische Kresse oder Kräuter
- frische Fichtenspossen

Zubereitung:

STEP 1 | Wildfleisch im Airfryer zubereiten

Das Wildfleisch zuputzen, mit etwas Erdnussöl und Wildgewürz würzen und im Airfryer bei 180 °C für ca. 10 Minuten garen. Anschließend aus dem Airfryer nehmen und ruhen lassen.

Ingredients:

- 500 g game meat (preferably fillet)
- Peanut oil
- Game seasoning
- 6 large porcini mushrooms (alternatively: large portobello mushrooms)
- 2 large shallots (or onions)
- Butter for sautéing
- 500 g apple juice or cider
- 1 tbsp honey
- 4 tbsp sweet chili sauce
- 4 tbsp Hopsoy (or soy sauce)
- A little cornstarch for thickening
- 120 g curd cheese (low-fat quark)
- 75 g sour cream
- Salt and pepper
- Tomato powder and herb salt (optional)
- 4 slices of farmer's bread
- Wild garlic capers (optional)
- Fresh cress or herbs
- Fresh spruce shoots

Preparation:

STEP 1 | Prepare the game meat in the air fryer

Trim the game meat, season with a little peanut oil and game seasoning, and cook in the air fryer at 180 °C for approximately 10 minutes. Remove from the air fryer and allow it to rest.



STEP 2 | Pilze im Airfryer zubereiten

Die Pilze zuputzen, grob würfeln und im Airfryer bei 200 °C für ca. 5 Minuten rösten.

STEP 2 | Prepare the mushrooms in the air fryer

Clean the mushrooms, cut them into large cubes, and roast them in the air fryer at 200 °C for approximately 5 minutes.

STEP 3 | Lack zubereiten

Die Schalotten fein würfeln und in einem Topf mit Butter glasig anschwitzen. Mit Apfelsaft ablöschen & etwas einreduzieren lassen. Honig, Sweet-Chili-Sauce und Sojasauce dazugeben und weiter einkochen lassen. Zum Schluss mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke binden, bis eine lackartige Konsistenz entsteht.

STEP 3 | Prepare the glaze

Finely dice the shallots and sauté them in a saucepan with butter until translucent. Deglaze with apple juice and allow it to reduce slightly. Add the honey, sweet chili sauce, and soy sauce, then continue simmering. Finally, thicken with a little cornstarch mixed with cold water until a glaze-like consistency is achieved.

CRISPY CHICKEN WRAPS



Zutaten:

- 500 g Hühnchen- oder Putenfleisch
- Erdnussöl
- Hühnchengewürz
- Knoblauchpulver
- 350 g Brokkoli
- 1 Bund junger grüner Spargel (Asia-Spargel)
- 1 Handvoll frische saisonale Kräuter (z.B. Schnittlauch, Zitronenverbene, Brunnenkresse, Petersilie, Basilikum)
- 1 Zitrone (Saft)
- 4 EL fruchtiges Öl (z.B. Leindotteröl)
- 150 g griechischer Joghurt
- 150 g Sauerrahm
- Salz, Pfeffer
- geriebener Bergkäse zum Gratinieren

Zubereitung:

STEP 1 | Fleisch im Airfryer zubereiten

Das Fleisch zuputzen und in Streifen schneiden. Mit etwas Erdnussöl, Hühnchengewürz und Knoblauchpulver würzen und im Airfryer bei 200 °C für ca. 10 Minuten goldbraun rösten. Anschließend aus dem Airfryer nehmen und kurz rasten lassen.

Ingredients:

- 500 g chicken or turkey meat
- Peanut oil
- Chicken seasoning
- Garlic powder
- 350 g broccoli
- 1 bunch of young green asparagus (Asian asparagus)
- 1 handful of fresh seasonal herbs (e.g. chives, lemon verbena, watercress, parsley, basil)
- 1 lemon (juice)
- 4 tbsp flavorful oil (e.g. camelina oil)
- 150 g Greek yogurt
- 150 g sour cream
- Salt and pepper
- Grated mountain cheese for gratinating

Preparation:

STEP 1 | Prepare the meat in the air fryer

Trim the meat and cut it into strips. Season with a little peanut oil, chicken seasoning, and garlic powder, then roast in the air fryer at 200°C for approximately 10 minutes until golden brown. Remove from the air fryer and allow to rest briefly.



STEP 2 | Gemüse im Airfryer zubereiten

Den Brokkoli in kleine Röschen teilen und den Spargel zuputzen. Beides ebenfalls mit Erdnussöl beträufeln und für ca. 5 Minuten im Airfryer bei 200 °C rösten.

STEP 3 | Kräuterdip

Die Kräuter mit dem Zitronensaft und dem Öl in einem Mixer fein und glatt pürieren. In einer Schüssel den griechischen Joghurt und den Sauerrahm vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas von der Mischung für die Wraps zur Seite stellen (ca. 1 EL pro Wrap). Das pürierte Kräutergemisch unter den restlichen Dip mengen.

STEP 2 | Prepare the vegetables in the air fryer

Cut the broccoli into small florets and trim the asparagus. Drizzle both with peanut oil and roast in the air fryer at 200 °C for approx. 5 minutes.

STEP 3 | Herb dip

Blend the herbs with the lemon juice and oil in a blender until smooth. In a bowl, combine the Greek yogurt and sour cream, then season with salt and pepper. Set aside a small amount of the mixture for the wraps (approx. 1 tbsp per wrap). Stir the blended herb mixture into the remaining dip.

AIRFRYER CHICKEN WINGS MIT POTATOES SUPER BOWL

Air Fryer Chicken Wings with Potatoes Super Bowl



Zutaten:

Für die Chicken Wings:

- 1 kg Chicken Wings
- 1 ½ TL Salz
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Paprikapulver geräuchert
- ½ TL Knoblauchpulver
- ½ TL Zwiebelpulver
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Backpulver
- optional etwas Chili oder
- Cayennepfeffer

Für die Kartoffelbeilage:

- 800 g Drillinge oder kleine
- Kartoffeln
- 1 ½ EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 TL Paprikapulver
- ½ TL Knoblauchpulver
- ½ TL Rosmarin oder BBQ Rub

Für den BBQ Joghurt Dip:

- 200 g griechischer Joghurt
- 2 EL Mayonnaise
- 2 EL BBQ Sauce
- 1 TL Zitronensaft oder Apfelessig
- Salz, Pfeffer
- optional Knoblauch fein gerieben oder Jalapeño

Ingredients:

For the Chicken Wings:

- 1 kg chicken wings
- 1 ½ tsp salt
- 1 tsp sweet paprika powder
- 1 tsp smoked paprika powder
- ½ tsp garlic powder
- ½ tsp onion powder
- ½ tsp black pepper
- 1 tsp baking powder
- Optional: a little chili powder or cayenne pepper

For the Potato Side Dish:

- 800 g baby potatoes or small potatoes
- 1 ½ tbsp olive oil
- 1 tsp salt
- 1 tsp paprika powder
- ½ tsp garlic powder
- ½ tsp rosemary or BBQ rub

For the BBQ Yogurt Dip:

- 200 g Greek yogurt
- 2 tbsp mayonnaise
- 2 tbsp BBQ sauce
- 1 tsp lemon juice or apple cider vinegar
- Salt and pepper
- Optional: finely grated garlic or jalapeño



Zubereitung:

STEP 1

Die Chicken Wings abspülen, gründlich trocken tupfen und mit Salz, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Pfeffer, Backpulver und optional Chili gleichmäßig würzen.

STEP 2

Die Wings nebeneinander in den Korb des AirFryers legen und bei 180 °C für 15 Minuten garen. Anschließend wenden.

STEP 3

Bei 200 °C weitere 10 - 12 Minuten goldbraun und knusprig fertig garen. Optional in BBQ- oder Buffalo-Sauce schwenken und für extra Crunch nochmals 2 - 3 Minuten bei 200 °C in den

Preparation:

STEP 1

Rinse the chicken wings, pat them thoroughly dry, and season evenly with salt, paprika powder, garlic powder, onion powder, pepper, baking powder, and optional chili.

STEP 2

Place the wings side by side in the air fryer basket and cook at 180 °C for 15 minutes. Then turn them over.

STEP 3

Cook for a further 10–12 minutes at 200°C until golden brown and crispy. Optionally toss the wings in BBQ or Buffalo sauce and cook for an additional 2–3 minutes at 200 °C for extra crunch.

BURGER MIT KARTOFFEL-WEDGES

BURGER WITH POTATO WEDGES



Zutaten:

- 2 Burger Buns
- 2 Rindfleisch-Patties
- 2 Scheiben Cheddar
- 2 Blätter Salat
- 1 Tomate
- Gewürzgurken nach Belieben
- Burgersauce
- 2 mittelgroße Kartoffeln
- 1 TL Paprikapulver
- Salz, Pfeffer

Ingredients:

- 2 burger buns
- 2 beef patties
- 2 slices of Cheddar cheese
- 2 lettuce leaves
- 1 tomato
- Gherkins, to taste
- Burger sauce
- 2 medium potatoes
- 1 tsp paprika powder
- Salt, Pepper

Zubereitung:

STEP 1

Die Patties mit Salz und Pfeffer würzen und in einen Korb der Heißluftfritteuse legen. Die Burger Buns halbieren und in den zweiten Korb legen.

STEP 2

Die Patties bei 200 °C 10 - 12 Minuten garen. Die Burger Buns in den letzten 3 - 4 Minuten mit aufbacken. Kurz vor Ende der Garzeit die Cheddarscheiben auf die Patties legen und schmelzen lassen.

STEP 3

Die Kartoffeln in Spalten schneiden, mit Paprikapulver würzen und bei 200 °C ca. 20 Minuten knusprig garen. Burger Buns mit Burgersauce bestreichen und mit Salat, Tomaten, Gewürzgurken und den Patties belegen. Mit den Kartoffel-Wedges servieren.

Preparation:

STEP 1

Season the patties with salt and pepper and place them in one basket of the air fryer. Cut the burger buns in half and place them in the second basket.

STEP 2

Cook the patties at 200 °C for 10–12 minutes. Warm the burger buns during the last 3–4 minutes. Shortly before the end of the cooking time, place the cheddar slices on the patties and allow them to melt.

STEP 3

Cut the potatoes into wedges, season with paprika powder, and cook at 200 °C for approximately 20 minutes until crispy. Spread burger sauce on the buns and top with lettuce, tomatoes, pickles, and the patties. Serve with the potato wedges.



Hinweis: Die Modellangabe ist lediglich eine Empfehlung. Das Rezept eignet sich für alle CASO Design Heißluftfritteusen.
Note: The model specified is intended as a recommendation only. This recipe is suitable for all CASO Design air fryers.

ZWIEBEL-SAHNE-HÄHNCHEN

CREAMY ONION CHICKEN



Zutaten:

- 400 g Hähnchenfilets
- 1 - 2 Zwiebeln
- 250 ml Kochsahne (7 % Fett)
- 50 ml Geflügelfond
- 7 g Speisestärke
- 1 EL Hähnchengewürz
- Salz, Pfeffer
- Paprikapulver

Ingredients:

- 400 g chicken fillets
- 1-2 onions
- 250 ml cooking cream (7 % fat)
- 50 ml chicken stock
- 7 g cornflour
- 1 tbsp chicken seasoning
- Salt, Pepper
- Paprika powder

Zubereitung:

STEP 1

Die Hähnchenfilets trocken tupfen, mit Hähnchengewürz (oder Salz, Pfeffer und Paprikapulver) würzen und in den Korb der Heißluftfritteuse legen. Zwiebeln in Ringe schneiden und auf dem Hähnchen verteilen.

STEP 2

Bei 180 °C für 10 Minuten garen. In der Zwischenzeit Kochsahne, Geflügelfond und Speisestärke glatt verrühren.

STEP 3

Die Sahnemischung über das Hähnchen gießen und weitere 10 Minuten bei 180 °C garen, bis das Hähnchen durchgegart ist und die Soße cremig wird. Vor dem Servieren kurz umrühren und die Soße gleichmäßig verteilen.

Preparation:

STEP 1

Pat the chicken fillets dry, season them with chicken seasoning (or salt, pepper, and paprika powder), and place them in the air fryer basket. Slice the onions into rings and spread them over the chicken.

STEP 2

Cook at 180 °C for 10 minutes. Meanwhile, whisk together the cooking cream, chicken stock, and cornstarch until smooth.

STEP 3

Pour the cream mixture over the chicken and cook for a further 10 minutes at 180 °C, until the chicken is fully cooked and the sauce becomes creamy. Stir briefly before serving and distribute the sauce evenly.



LACHS AUS DER HEISSLUFTFRITTEUSE

AIR FRYER SALMON



Zutaten:

- 800 g Lachsfilet ohne Haut
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Salz
- Pfeffer
- 1 EL Honig
- 1 EL Olivenöl

Ingredients:

- 800 g skinless salmon fillet
- 1 organic lemon
- 1 garlic clove
- 2 tsp salt
- Pepper
- 1 tbsp honey
- 1 tbsp olive oil

Zubereitung:

STEP 1

Das Lachsfilet in 4 gleich große Stücke schneiden. Zitrone waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Knoblauch fein hacken.

STEP 2

Zitronenschale, Zitronensaft, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Honig und Olivenöl verrühren. Die Lachsstücke mit der Marinade einreiben und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

STEP 3

Die Lachsstücke nebeneinander in den Korb der Heißluftfritteuse legen und bei 200 °C für 7 - 10 Minuten garen, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist.

Preparation:

STEP 1

Cut the salmon fillet into 4 equal-sized pieces. Wash the lemon, grate the zest, and squeeze out the juice. Finely chop the garlic.

STEP 2

Mix together the lemon zest, lemon juice, garlic, salt, pepper, honey, and olive oil. Rub the salmon pieces with the marinade and leave to marinate in the refrigerator for at least 1 hour.

STEP 3

Place the salmon pieces side by side in the air fryer basket and cook at 200 °C for 7–10 minutes, until the desired level of doneness is reached.



TIPP/TIP



Dazu passen Reis, Kartoffeln oder frisches Gemüse als Beilage. Serve with rice, potatoes or fresh vegetables for a complete meal.



LÁNGOS

Zutaten:

Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- ½ Würfel frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 100 ml Milch
- ca. 150 ml lauwarmes Wasser
- Etwas Öl

Für die Creme:

- 300 g Schmand
- Etwas Milch
- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe

Für das Topping:

- 100 g Schinkenwürfel
- 100 g geriebener Gouda
- 2 Lauchzwiebeln

Zubereitung:

STEP 1

Mehl und Salz vermengen. Milch lauwarm erwärmen, Hefe und Zucker darin auflösen und zusammen mit dem Wasser zum Mehl geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.

Ingredients:

For the dough:

- 500 g flour
- 1 tsp salt
- ½ cube fresh yeast (or 1 sachet dry yeast)
- 1 tsp sugar
- 100 ml milk
- Approx. 150 ml lukewarm water
- A little oil

For the cream:

- 300 g sour cream
- A little milk
- Salt, Pepper
- 1 garlic clove

For the topping:

- 100 g diced ham
- 100 g grated Gouda cheese
- 2 spring onions

Preparation:

STEP 1

Mix the flour and salt together. Warm the milk until lukewarm, dissolve the yeast and sugar in it, and add it to the flour along with the water. Knead everything into a smooth dough and leave it to rise in a warm place for about 1 hour.



STEP 2

Den Teig in 6 Stücke teilen und zu flachen Fladen formen. Leicht mit Öl bestreichen und im Airfryer bei 200 °C ca. 8 Minuten goldbraun backen. Je nach Gerät nach etwa 6 Minuten wenden.

STEP 3

Schmand mit etwas Milch glatt rühren, mit Salz, Pfeffer und gepresstem Knoblauch würzen. Die fertigen Langos mit der Creme bestreichen und mit Schinkenwürfeln, geriebenem Gouda und Lauchzwiebeln belegen. Sofort servieren.

STEP 2

Divide the dough into 6 portions and shape them into flat rounds. Lightly brush with oil and bake in the air fryer at 200 °C for approximately 8 minutes until golden brown. Depending on the appliance, turn them over after about 6 minutes.

STEP 3

Stir the sour cream with a little milk until smooth and season with salt, pepper, and pressed garlic. Spread the cream over the finished lángos and top with diced ham, grated Gouda cheese, and spring onions. Serve immediately.

BACKEN

BAKING



HIMBEER-CHEESECAKE

RASPBERRY CHEESECAKE



Zutaten:

- 150 g Frischkäse
- 1 Ei
- 1 TL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Mehl
- 6 - 8 Himbeeren

Ingredients:

- 150 g cream cheese
- 1 egg
- 1 tsp sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 1 tbsp flour
- 6–8 raspberries

Zubereitung:

STEP 1

Frischkäse, Ei, Zucker, Vanillezucker und Mehl in einer Schüssel glatt verrühren. Die Masse auf zwei ofenfeste Förmchen verteilen und jeweils 3 - 4 Himbeeren hineingeben.

STEP 2

Die Förmchen in den Korb der Heißluftfritteuse stellen.

STEP 3

Bei 180 °C für 10 - 12 Minuten backen, bis die Masse gestockt ist. Anschließend etwas abkühlen lassen und servieren.

Preparation:

STEP 1

In a bowl, mix the cream cheese, egg, sugar, vanilla sugar, and flour until smooth. Divide the mixture evenly between two ovenproof ramekins and add 3–4 raspberries to each.

STEP 2

Place the ramekins in the air fryer basket.

STEP 3

Bake at 180 °C for 10–12 minutes, until the mixture has set. Allow to cool slightly before serving.



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 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 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.



Hinweis: Die Modellangabe ist lediglich eine Empfehlung. Das Rezept eignet sich für alle CASO Design Heißluftfritteusen.
Note: The model specified is intended as a recommendation only. This recipe is suitable for all CASO Design air fryers.

SCHOKO-MUFFINS

CHOCOLATE MUFFINS



Zutaten:

- 1 Ei (Größe M)
- 70 ml neutrales Öl
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Backkakao
- 80 ml Milch

Ingredients:

- 1 egg (medium)
- 70 ml neutral oil
- 80 g sugar
- A pinch of salt
- 100 g plain flour
- 1 tsp baking powder
- 2 tbsp cocoa powder
- 80 ml milk

Zubereitung:

STEP 1

Ei, Öl, Zucker und Salz etwa 2 Minuten schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Backkakao vermischen, zur Eiermasse geben und mit der Milch zu einem glatten Teig verrühren.

STEP 2

Den Teig gleichmäßig in Silikon- oder Papierförmchen füllen und die Förmchen vorsichtig in den Korb der Heißluftfritteuse stellen.

STEP 3

Bei 170 °C für 14 - 15 Minuten backen, bis die Muffins durchgebacken sind. Anschließend etwas abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Preparation:

STEP 1

Beat the egg, oil, sugar, and salt until light and fluffy, about 2 minutes. Mix the flour, baking powder, and cocoa powder, then add them to the egg mixture. Pour in the milk and stir until a smooth batter forms.

STEP 2

Fill the batter evenly into silicone or paper muffin cases and carefully place them in the air fryer basket.

STEP 3

Bake at 170 °C for 14 - 15 minutes, until the muffins are fully baked through. Allow them to cool slightly, then dust with powdered sugar if desired.



TIPP/TIP



Luftdicht verpackt bleiben die Schoko-Muffins bis zu 3 Tage frisch. The wrap Store the muffins in an airtight container to keep them fresh for up to 3 days.

GEBRANNT MANDELN

CANDIED ALMONDS



Zutaten:

- 20 g Mandeln
- 80 g Zucker
- 30 ml Wasser
- 1 Päckchen Vanillezucker

Ingredients:

- 20 g almonds
- 80 g sugar
- 30 ml water
- 1 sachet vanilla sugar

Zubereitung:

STEP 1

Alle Zutaten gut miteinander vermischen und in den Airfryer füllen. Bei 180 °C 15 Minuten backen und zwischendurch umrühren.

STEP 2

Danach abkühlen lassen und genießen.

Preparation:

STEP 1

Mix all ingredients thoroughly and place them in the air fryer. Bake at 180 °C for 15 minutes, stirring occasionally.

STEP 2

Allow to cool, then enjoy.



CHURROS

Zutaten:

- 190 ml Wasser
- 75 g Butter
- 3 Eier
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Pflanzenöl zum Bestreichen
- Zucker & Zimt

Zubereitung:

STEP 1

Wasser, Butter und Salz in einen Topf geben und aufkochen, bis die Butter vollständig geschmolzen ist. Anschließend das Mehl bei mittlerer Hitze hinzufügen und so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht, der sich vom Topfrand löst. Danach den Teig in eine Schüssel geben, kurz abkühlen lassen und die Eier unterrühren.

STEP 2

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und etwa 5 - 10 cm lange Churros auf ein Backpapier spritzen. Die Enden mit einer Schere oder einem Messer abschneiden und die Churros mit etwas Öl einpinseln.

STEP 3

Die Churros in der Heißluftfritteuse bei 180 °C ca. 8 - 10 min. goldbraun backen. Anschließend in einer Zucker-Zimt-Mischung wälzen und mit Schokoladensoße servieren.

Ingredients:

- 190 ml water
- 75 g butter
- 3 eggs
- 150 g flour
- 1 pinch of salt
- Vegetable oil, for brushing
- Sugar & cinnamon

Preparation:

STEP 1

Place the water, butter and salt in a saucepan and bring to the boil until the butter has completely melted. Add the flour over medium heat and stir continuously until a smooth dough forms and pulls away from the sides of the pan. Transfer the dough to a bowl, allow it to cool briefly, then stir in the eggs.

STEP 2

Transfer the dough to a piping bag fitted with a star nozzle and pipe churros approx. 5 - 10 cm long onto baking paper. Cut off the ends with scissors or a knife and brush the churros lightly with oil.

STEP 3

Bake the churros in the air fryer at 180 °C for approx. 8 - 10 minutes until golden brown. Roll in a sugar-and-cinnamon mixture and serve with chocolate sauce.



DONUTBÄLLCHEN MIT VANILLECREME FÜLLUNG

DONUT BALLS WITH VANILLA CREAM FILLINGS



Zutaten für ca. 24 Bällchen:

- 300 g helles Weizenmehl
- 15 g frische Hefe
- 60 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 50 - 60 ml warme Milch
- 60 g Magerquark
- 1 Ei
- 0,5 Teelöffel Abrieb einer Bio-Zitrone

Für die Fertigstellung:

- 50 g Butter, zerlassen
- 3 Esslöffel Zucker
- 0,5 Teelöffel Zimt

Für die Füllung:

- 250 ml Milch
- 20 g Puddingpulver, Vanillegeschmack zum kochen
- 30 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 100 ml Schlagsahne, steifgeschlagen

Zubereitung:

STEP 1

Alle Zutaten für den Hefeteig zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten und abgedeckt ca. 60 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Vanillecreme zubereiten: Puddingpulver mit Zucker und etwas Milch verrühren, die restliche Milch aufkochen, Pudding einrühren & abkühlen lassen. Anschließend die Schlagsahne unterheben und die Creme kaltstellen.

Ingredients for approx. 24 balls:

- 300 g plain wheat flour
- 15 g fresh yeast
- 60 g sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 50–60 ml warm milk
- 60 g low-fat quark
- 1 egg
- 0.5 tsp zest of an organic lemon

For finishing:

- 50 g butter, melted
- 3 tbsp sugar
- 0.5 tsp cinnamon

For the filling:

- 250 ml milk
- 20 g vanilla-flavoured custard powder (for cooking)
- 30 g sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 100 ml whipping cream, whipped until stiff

Preparation:

STEP 1

Knead all ingredients for the yeast dough into a smooth, elastic dough and leave it to rest, covered, for approximately 60 minutes. Meanwhile, prepare the vanilla cream: mix the custard powder, sugar, and a little milk until smooth. Bring the remaining milk to a boil, stir in the custard mixture, and allow it to cool. Fold in the whipped cream and chill the filling.



STEP 2

Den Hefeteig in ca. 24 Portionen teilen, rund formen und leicht flach drücken. Die Teiglinge weitere 25 Minuten ruhen lassen. Den Garkorb mit Backpapier auslegen und die Bällchen bei 160 °C ca. 6 - 7 Minuten goldgelb backen.

STEP 3

Die warmen Bällchen mit zerlassener Butter bestreichen und in einer Zimt-Zucker-Mischung wälzen. Anschließend mit der Vanillecreme füllen und servieren.

STEP 2

Divide the yeast dough into approx. 24 portions, shape them into balls, and flatten them slightly. Leave the dough pieces to rest for a further 25 minutes. Line the air fryer basket with baking paper & bake the dough balls at 160°C for approx. 6–7 minutes until golden.

STEP 3

Brush the warm dough balls with melted butter and roll them in a cinnamon-sugar mixture. Fill them with the vanilla cream and serve.

Hinweis: Die Modellangabe ist lediglich eine Empfehlung. Das Rezept eignet sich für alle CASO Design Heißluftfritteusen.
Note: The model specified is intended as a recommendation only. This recipe is suitable for all CASO Design air fryers.

CASO[®]
DESIGN

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