

PHILIPS

Kitchen Appliances

In der Weihnachtsbäckerei mit dem Philips Airfryer

Was wäre die Vorweihnachtszeit ohne süße Leckereien? Zum Beispiel unsere himmlischen Mini-Karottenkuchen aus dem Philips Airfryer! Denn der Airfryer kann neben frittieren, grillen und garen auch **backen**. So sind leckere Desserts super schnell zubereitet, damit die schönste Zeit des Jahres starten kann. Philips wünscht frohe Weihnachten.

Mini-Karottenkuchen

Zutaten

- 210 g Dinkelmehl
- 60 g Rohrzucker
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Backnatron
- 1 Prise gemahlener Zimt
- 1 Prise Salz
- 60 g Mandeln
- 200 g Karotten
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 80 g Apfelmus (ohne Zucker)
- 80 ml Mandeldrink
- 1 TL Apfelessig
- 80 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL essbare Silberperlen

Step 1:

Mit einem Löffel das Dinkelmehl mit Rohrzucker, Backpulver, Backnatron, Zimt und Salz vermischen. Mithilfe einer Küchenmaschine die Mandeln zerkleinern. Die Karotten schälen und reiben.

Step 2:

Zerkleinerte Mandeln, geriebene Karotten, Sonnenblumenöl, ungesüßtes Apfelmus, Mandeldrink und Apfelessig zur Mehlmischung hinzufügen. Die Zutaten mit einem Löffel umrühren.

Step 3:

Den Karottenteig in die Silikon-Muffinschalen portionieren und in den Korb des Airfryers legen. Diese anschließend 15 Minuten lang bei 160 °C backen, bis sie an der Oberseite goldbraun sind.

Philips

Airfryer XXL
mit Smart Sensing
Technologie

HD9860/90
UVP: 299,99 Euro

Step 4:

Die Muffins abkühlen lassen. Dann den Puderzucker mit Zitronensaft mischen und die Karottenmuffins mit dem Zuckerguss bestreichen. Sofort mit den essbaren Silberperlen bestreuen.

Diese und weitere
Rezeptideen gibt
es in der Philips
NutriU App



Der Philips Airfryer ist im
Philips Online Shop erhältlich.