

### Hafer-Brötchen aus der Heißluftfritteuse

Die Hafer-Brötchen aus der Heißluftfritteuse gelingen ohne Hefe und sind in wenigen Minuten fertig. Ein Rezept aus dem Airfryer für alle, die Wert auf gesunde Ernährung legen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



#### Zutaten

250 g	Magertopfen (Magerquark)
2 Stk.	<u>Eier</u>
0.5 TL	Salz
150 g	Haferflocken (zarte)
150 g	Haferkleie
15 g	Leinsamen
1 Prise	Brotgewürz
0.5 Packungen	Backpulver

## Zubereitung

- 1. Für die perfekten **Hafer-Brötchen aus der Heißluftfritteuse** den Magertopfen in eine Schüssel geben und mit Eiern, Haferflocken, Haferkleie, Leinsamen, Salz, Brotgewürz und Backpulver gründlich vermengen. Den Teig etwa 10 Minuten quellen lassen, damit die Haferflocken Flüssigkeit aufnehmen.
- 2. Aus dem Teig 6 gleich große Kugeln formen. Die Oberseiten leicht anfeuchten und in Haferflocken wälzen das sorgt für eine schöne, rustikale Kruste.
- 3. Die Hafer-Brötchen in den Garkorb der Heißluftfritteuse legen, etwas Abstand lassen. Bei 180 °C ca. 12–15 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Die fertig gebackenen Hafer-Weckerl aus dem Airfryer nehmen und kurz abkühlen lassen. Sie schmecken lauwarm oder kalt besonders gut, lassen sich aber auch perfekt einfrieren oder toasten.



# **Unsere Empfehlung**Philips Heißluftfritteuse 6,2 L Airfryer XL



hier bestellen



## Tipp

Für mehr Biss kannst du den Teig für die Hafer-Brötchen mit Kernen, Nüssen oder Saaten verfeinern. Statt Haferkleie als Zutat kannst du auch Dinkelkleie verwenden.