

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.	Eier
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 tosten.

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.