Zitronen-Häferlkuchen aus der Heißluftfritteuse

Der Zitronen-Häferlkuchen aus der Heißluftfritteuse ist ein saftiger Tassenkuchen. Ganz ohne Backofen zauberst du in wenigen Minuten einen köstlichen Kuchen für zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)
1 Stk.	Ei
1 EL	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
2 EL	Vollmilch
1 EL	Pflanzenöl
3 EL	Weizenmehl (Type 405)
0.5 TL	Backpulver
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. So gelingt der schnelle **Zitronen-Häferlkuchen aus der Heißluftfritteuse**. Zuerst die Zitrone gründlich waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Anschließend die Zitrone auspressen. Das Ei gemeinsam mit Feinkristallzucker und Vanillezucker direkt in einem großen, für die Heißluftfritteuse geeigneten Häferl mit einem Schneebesen cremig verrühren. Danach Vollmilch, Öl, Zitronensaft und Zitronenabrieb unterrühren. In einer separaten Schüssel Mehl und Backpulver vermischen. Die trockenen Zutaten kurz unter die flüssige Masse rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

2. Das Häferl in den Korb der Heißluftfritteuse stellen und den Zitronenkuchen bei 160 °C etwa 12–15 Minuten backen. Mit einer Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen fertig gebacken ist. Je nach Größe und Material des Häferls kann die Backzeit etwas variieren. Den fertigen Zitronen-Häferlkuchen kurz abkühlen lassen und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



Tipp

Am besten schmeckt der Zitronen-Häferlkuchen aus der Heißluftfritteuse noch leicht warm. Wer möchte, kann ihn zusätzlich noch mit etwas Zitronenabrieb garnieren.