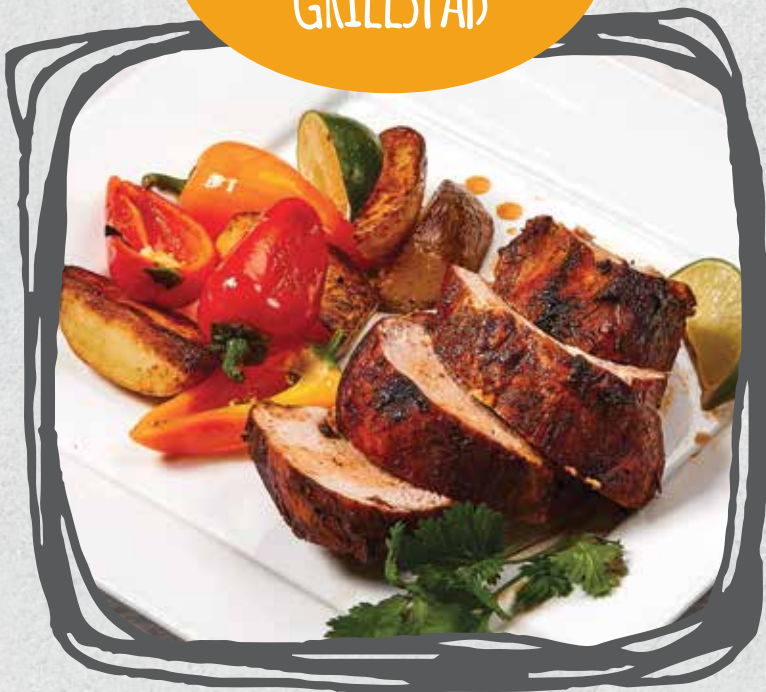


REZEPTHEFT

KÖSTLICHER
GRILLSPAB





In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Természeti védelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa



Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem



Tarifleri, çevre koruma nedenlerinden dolayı online olarak indirebilirsiniz

<https://www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/>

Inhaltsverzeichnis

GLASIERTER SCHINKEN	5
GEFÜLLTE PUTENBRUST IM SPECKMANTEL	7
PUTENBRUST IM KRÄUTERMANTEL	9
LAMMKEULE MIT ROSMARIN UND ZITRONE	10
BRASILIANISCHES BBQ	11
SCHWEINEFILET SOUTHWEST	13
GEGRILLTE BRATWURST	15
GEGRILLTE BBQ RIPPCHEN	17
HÄHNCHEN NACH CORNWALL ART	19
SOUVLAKI HÄHNCHEN	20
GRILLHÄHNCHEN	21
BOURBON-ROTISSERIE SCHWEINEBRATEN	23
ROSMARIN-KNOBLAUCH LAMMKARREE	25
GEBRATENE SCHWEINERIPPCHEN	27
SAFTIGES ROAST BEEF	29
ITALIENISCHE RINDERROULADE	31
LAMM GRILLSPIESSE	32
GARNELEN GRILLSPIESSE	33
RINDER SCHASCHLIK	34
GEBRANNT NÜSSE	35

HINWEIS:

1 Tasse entspricht einer Tasse von ca. 240 ml Fassungsvermögen!

1TL = 1 Teelöffel, 1EL = 1 Esslöffel.

TIPP: Setzen Sie immer die Abtropfschale in das Gerät ein, um Ihnen die Reinigung zu erleichtern.

GLASIERTER SCHINKEN



GLASIERTER SCHINKEN

für 6 Personen



Zutaten:	1,5 kg	Schinken, halbiert, ohne Knochen
	¼ Tasse	Ananassaft
	½ Tasse	brauner Zucker
	½ Tasse	Senf
	½ TL	gemahlene Nelken

- Zubereitung:**
1. In einer Schüssel Ananassaft, braunen Zucker, Senf und Nelken zu einer Sauce verrühren.
 2. Den Grillspieß in die Mitte der beiden Schinkenhälften einführen und mit den Gabeln sichern.
 3. Die Sauce über den Schinken gießen und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
 4. Platzieren Sie den Schinken im Power AirFryer Multi-Function.
 5. Drücken Sie die Drehgrillen-Taste, um mit der Zubereitung zu beginnen.
 6. Vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

GEFÜLLTE PUTENBRUST

IM SPECKMANTEL



GEFÜLLTE PUTENBRUST IM SPECKMANTEL

6 Portionen



Zutaten:

1	Putenbrust, ohne Knochen
1 TL	Salz
1 TL	gemahlener schwarzer Pfeffer
ca. 350 g	Brotfüllung, vorgebacken
10 Scheiben	Speck

Zubereitung:

1. Putenbrust in der Mitte durchschneiden und auffächern.
2. Auf Backpapier einen Speckmantel formen.
3. Die aufgefächerte Putenbrust auf den Speckmantel legen. Salzen und pfeffern.
4. Mit einem Löffel die Füllung in der Mitte der Putenbrust verteilen.
Anschließend alles zu einer Rolle formen.
5. Den Braten an den Enden und in der Mitte zusammenbinden.
6. Den Grillspieß in die Mitte der Putenbrust einführen.
Die Gabeln mithilfe der Feststellschrauben festziehen und den Grillspieß
im Power AirFryer Multi-Function platzieren.
7. Betätigen Sie die Grillen-Taste und stellen Sie den Timer auf 45 Minuten ein.
8. Der Truthahn ist fertig, wenn die Kerntemperatur 70°C erreicht.
9. Mit gebratenem Spargel servieren.

PUTENBRUST

IM KRÄUTERMANTEL



PUTENBRUST IM KRÄUTERMANTEL

für 6 Personen



Zutaten:	2	Putenbruststücke
	2 kl.	Zweige Rosmarin
	4 kl.	Zweige Thymian
	1 kl.	Zweig Salbei
	4	Knoblauchzehen
	1 TL	Meersalz
	1 TL	gemahlener schwarzer Pfeffer
	3 EL	Oliveöl

- Zubereitung:**
1. Alle Kräuter und den Knoblauch hacken und mit Olivenöl vermischen.
 2. Reiben Sie die Putenbrust mit der Kräutermischung ein und stellen Sie diese 1 Stunde lang kalt.
 3. Die Putenbrust halbieren und auf den Grillspieß schieben und mit den Gabeln sichern.
 4. Platzieren Sie den Grillspieß im Power AirFryer Multi-Function.
 5. Drücken Sie die Drehgrillen-Taste. Stellen Sie den Timer auf 40 Minuten, um mit der Zubereitung zu beginnen.
 6. Die Putenbrust ist fertig, wenn die Innentemperatur 70° C erreicht.
 7. Vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

LAMMKEULE

MIT ROSMARIN UND ZITRONE

6 Portionen



Zutaten:	2 EL	Zitronensaft
	2 EL	Olivenöl
	1 TL	Salz
	1 TL	gemahlener schwarzer Pfeffer
	¼ Tasse	frischer Rosmarin, gehackt
	2 kg	Lammkeule ohne Knochen

- Zubereitung:**
1. In einer kleinen Schüssel Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Rosmarin mischen.
 2. Lamm auf den Grillspieß legen.
 3. Fleisch mit einem Draht befestigen.
 4. Gabeln auf den Grillspieß aufsetzen, um das Lamm festzumachen.
 5. Lammfleisch großzügig marinieren.
 6. Zum Starten des Grillvorganges die Grillen-Taste betätigen.
Grillen, bis das Lamm eine Kerntemperatur von 63°C erreicht.

BRASILIANISCHES

BBQ

für 6 Personen



Zutaten:

200 g	HÄHNCHEN Hähnchenbrüste ohne Knochen, ohne Haut	200 g	SCHWEIN Schweinerücken
½ Tasse	Grillsauce (BBQ-Sauce)	1 TL	Saft von 1 Zitrone
		1 TL	Salz
		¼ Tasse	gemahlener schwarzer Pfeffer
200 g	RIND Lendenstücke ohne Knochen		frischer Rosmarin, gehackt
1 TL	Salz		
1 TL	gemahlener schwarzer Pfeffer		
1 TL	Knoblauchpulver		
1 TL	Zwiebelpulver		
1 TL	geräucherter Paprika		

Zubereitung:

1. Die Grill-Sauce auf das Hähnchen streichen.
2. Die Hähnchenbrüste auf die Spießchen aufspießen.
3. In einer kleinen Schüssel Salz, Pfeffer, Knoblauch, Zwiebel und geräucherten Paprika vermischen.
4. Die Gewürzmischung großzügig über das Rindfleisch streuen.
5. Spießen Sie das Rindfleisch auf.
6. Zitronensaft, Pfeffer, Salz und Rosmarin in einer kleinen Schüssel vermengen.
7. Reiben das Schweinefleisch großzügig mit der Kräutermischung ein.
8. Das Schweinefleisch aufspießen.
9. Platzieren Sie die Spießchen in der Spießchen-Halterung und stecken Sie die verschiedenen Fleischsorten abwechselnd auf.
10. Platzieren Sie die Spießchen-Halterung im Power AirFryer Multi-Function.
11. Drücken Sie die Drehgrillen-Taste, um mit die Zubereitung zu beginnen.

SCHWEINEFILET

SOUTHWEST



SCHWEINEFILET

SOUTHWEST

für 4 Personen



Zutaten:	2	Schweinefilets
	1 EL	Gewürzpaprika
	½ EL	Kreuzkümmel
	½ EL	Koriander
	2 EL	Sriracha Sauce
	½ EL	Meersalz
	3 EL	brauner Zucker
	3 EL	Limettensaft
	2	Knoblauchzehen, gehackt

- Zubereitung:**
1. Alle Zutaten der Marinade in einer Schüssel vermengen.
 2. Die Filets in die Marinade legen und im Kühlschrank 2 Stunden marinieren.
 3. Stecken Sie die Filets auf den Grill-Spieß. Die Schweinefilets mit Metzgerzwirn binden. Mit den Gabeln sichern.
 4. Platzieren Sie das Schweinefleisch im Power AirFryer Multi-Function.
 5. Drücken Sie die Drehgrillen-Taste, um mit der Zubereitung zu beginnen.
 6. Grillen, bis die Innentemperatur 70° C beträgt.
 7. Vor dem Anschneiden ruhen lassen.

*Power
AirFryer™*
by Trade Products
GEGRILLTE

BRATWURST



GEGRILLTE BRATWURST

6-8 Portionen



Zutaten:

15	scharfe italienische Würste
6	Baby-Paprikas

Zubereitung:

1. 5 der Würste zusammen auf einem Spießchen aufspießen.
2. Das Spießchen auf der Spießchen-Halterung anbringen.
3. Ein zweites Spießchen durch die Würste führen, um das Fleisch zu fixieren. Auf die Spießchen-Halterung stecken.
4. Mit den restlichen Würsten noch zweimal wiederholen.
5. Zuletzt die Baby-Paprikas auf ein Spießchen stecken und auf die Halterung geben.
6. Betätigen Sie die Grilltaste und stellen Sie die Garzeit auf 20 Minuten ein.
7. Grillen, bis die Wurst eine Kerntemperatur von 75°C erreicht.

A photograph of a BBQ meal. In the foreground, several racks of BBQ ribs (Rippchen) are stacked on a wooden cutting board, coated in a thick, dark red sauce. To the left, a small glass bowl contains more of the same sauce, with a wooden brush resting in it. In the background, several golden-brown onion rings are scattered on a white surface. A bowl of green salad is partially visible in the top left corner. The text 'GEGRILLTE' is centered in the upper half of the image, with a thin orange line underneath it, and 'BBQ RIPPCHEN' is centered below that.

GEGRILLTE

BBQ RIPPCHEN

GEGRILLTE

BBQ RIPPCHEN

4 Portionen



Zutaten:	1,5 kg	Rippchen ohne Knochen
	1 TL	Knoblauchpulver
	1 TL	Zwiebelpulver
	1 TL	Meersalz
	1 TL	Koriander
	1 TL	Kümmel
	1 TL	Paprika
	1 TL	gemahlener schwarzer Pfeffer
	¾ Tasse	BBQ Sauce

- Zubereitung:**
1. Gewürze in einer Schüssel vermengen.
 2. Rippchen mit den Gewürzen einreiben.
 3. Bauen Sie die Spießchen Halterung laut Anleitung zusammen.
 4. Zwei Spießchen durch die Rippchen führen und in der Spießchen-Halterung fixieren.
 5. Spießchen-Halterung mit den Rippchen in den Power AirFryer Multi-Function geben.
 6. Starten Sie das Backen-Programm und erhöhen Sie die Garzeit auf 60 Minuten.
 7. Nach Ablauf der Zeit die Rippchen mit der BBQ-Sauce bestreichen.
 8. Geben Sie die Rippchen nochmals in den Power AirFryer Multi-Function und betätigen Sie die Drehgrillen-Taste.
 9. Nach Ablauf des Programms die Rippchen zerteilen und servieren.

HÄHNCHEN

NACH CORNWALL ART



HÄHNCHEN

NACH CORNWALL ART

2 Portionen



Zutaten:	1 TL	Salz
	1 TL	gemahlener schwarzer Pfeffer
	1 TL	Knoblauchpulver
	1	Rosmarinzweig, gehackt
	2	kleine Hähnchen, küchenfertig

- Zubereitung:**
1. Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Rosmarin in einer kleinen Schüssel vermengen.
 2. Hähnchen großzügig mit den Gewürzen und Kräutern einreiben.
 3. Hähnchen auf den Grillspieß stecken und mit den Gabeln fixieren.
 4. Flügel anlegen und mit Draht festmachen, um die Form beizubehalten.
 5. Keulen festbinden.
 6. Starten Sie das Grillprogramm durch Betätigen der Grilltaste und erhöhen Sie die Zeit auf 35 Minuten.
 7. Die Hähnchen sind durch, wenn die Kerntemperatur 70°C erreicht.

SOUVLAKI

HÄHNCHEN

für 8 Personen



Zutaten:

¼ Tasse	Olivenöl
2 EL	Zitronensaft
1 TL	Salz
1 TL	gemahlener schwarzer Pfeffer
1 TL	Oregano
8	Hähnchenbrüste ohne Knochen und Haut

Zubereitung:

1. Vermischen Sie alle Zutaten in einem verschließbaren Gefrierbeutel.
2. 20 Minuten marinieren lassen.
3. Falten Sie jede Brust in zwei Hälften. Das Fleisch auf den Grillspieß stecken.
4. Mit den Gabeln sichern.
5. Drücken Sie die Drehgrillen-Taste. Stellen Sie die Zeit auf 25 Minuten, um mit der Zubereitung zu beginnen. Braten, bis das Hähnchen eine Innentemperatur von 75° C erreicht hat.

GRILL

HÄHNCHEN

für 4 Personen



Zutaten:	2 kg	Hähnchen, ganz
	1 TL	Knoblauchpulver
	1 TL	Zwiebelpulver
	1 TL	Meersalz
	1 TL	gemahlener schwarzer Pfeffer
	1 TL	Paprika

- Zubereitung:**
1. Mischen Sie alle Gewürze in einer kleinen Schüssel zusammen und reiben Sie das Hähnchen damit ein.
 2. Binden Sie die Hähnchenbeine mit Zwirn zusammen, binden Sie den Brustbereich zusammen und wickeln Sie eine dritte Schnur um die Keulen.
 3. Schieben Sie den Grillspieß durch die Öffnung des Hähnchens und sichern Sie ihn mit den Gabeln.
 4. Platzieren Sie das Hähnchen in den Power AirFryer Multi-Function.
 5. Drücken Sie die Drehgrillen-Taste. Stellen Sie den Timer auf 45 Minuten, um mit der Zubereitung zu beginnen.
 6. Hähnchenfleisch 10-15 Minuten vor dem Servieren ruhen lassen.

BOURBON-ROTISSERIE

SCHWEINEBRATEN



BOURBON-ROTISSERIE

SCHWEINEBRATEN

für 6 Personen



Zutaten:

½ Tasse	Honig
½ Tasse	brauner Zucker
	1 Orange, geschält
2 EL	Orangensaft
¼ Tasse	Bourbon
½ TL	Salz
½ TL	gemahlener schwarzer Pfeffer
2 kg	Schweinerückenbraten

Zubereitung:

1. In einer kleinen Schüssel Honig, Zucker, Orangenschale, Orangensaft, Bourbon, Salz und Pfeffer vermischen.
2. Den Schweinebraten auf den Grillspieß schieben und mit den Gabeln fixieren.
3. Die Marinade großzügig auf das Schweinefleisch streichen. Die restliche Marinade zur Seite stellen. Den Spieß im Gerät platzieren.
4. Drücken Sie die Drehgrillen-Taste. Erhöhen Sie die Zubereitungszeit auf 45 Minuten.
5. Alle 15 Minuten mit der Marinade bestreichen.
6. Der Braten ist bei einer Innentemperatur von 70° C fertig.
7. Schweinebraten 15 Minuten vor dem Anschneiden ruhen lassen.

ROSMARIN-KNOBLAUCH

LAMMKARREE



ROSMARIN-KNOBLAUCH LAMMKARREE

für 4 Personen



Zutaten:	2 (insg. 1,2 kg)	Lammkarrees
	3 kl. Zweige	Rosmarin
	4 Zehen	Knoblauch, geschält
	2 EL	Dijon-Senf
	1 TL	Meersalz
	½ TL	gemahlener schwarzer Pfeffer

- Zubereitung:**
1. Rosmarin und Knoblauch hacken.
 2. Bauen Sie die Spießchen-Halterung zusammen. Schieben Sie ein Spießchen nahe am Knochen durch das Fleisch. Wiederholen Sie dies mit den anderen Spießchen.
 3. Platzieren Sie jedes Spießchen in der Spießchen-Halterung. Binden Sie die Spießchen an beiden Enden und in der Mitte mit Hilfe von Zwirn zusammen.
 4. Reiben Sie die Lammkoteletts mit Senf ein. Verteilen Sie die Kräutermischung auf den Lammkarrees. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 5. Platzieren Sie das Lamm im Power AirFryer Multi-Function.
 6. Drücken Sie die Drehgrillen-Taste. Stellen Sie die Zubereitungszeit auf 15 Minuten, um mit der Zubereitung zu beginnen.
 7. Schmoren bis die gewünschte Innentemperatur erreicht ist:
50°C – blutig
60° C – rosa
65° C – halbfrosa
75° C – durch.
 8. Vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

GEBRATENE

SCHWEINERIPPCHEN



GEBRATENE SCHWEINERIPPCHEN

für 6 Personen



Zutaten:	1 TL	Knoblauchpulver
	1 TL	Zwiebelpulver
	1 TL	geräuchertes Paprikapulver
	1 EL	getrockneter Rosmarin
	½ TL	Salz
	½ TL	gemahlener schwarzer Pfeffer
	2 kg	Schweinerippchen ohne Knochen

- Zubereitung:**
1. In einer kleinen Schüssel Gewürze und Kräuter mischen.
 2. Schweinerippchen mit der Gewürz-Kräutermischung einreiben.
 3. Die Rippchen auf den Grillspieß schieben und mit den Gabeln fixieren.
 4. Drücken Sie die Drehgrillen-Taste. Erhöhen Sie die Zubereitungszeit auf 45 Minuten um mit der Zubereitung zu beginnen. Das Gerät startet automatisch. Schmoren, bis die Innentemperatur 60° C erreicht hat.

SAFTIGES

ROAST BEEF



SAFTIGES ROAST BEEF

4 Portionen



Zutaten:	1 kg	Roastbeef
	3	Knoblauchzehen
	2	Thymian-Zweige
	½ EL	Salz
	1 EL	Zwiebelpulver
	1 TL	geriebener Fenchel
	½ TL	gemahlener schwarzer Pfeffer
	2 EL	Oliveöl

- Zubereitung:**
1. Thymian und Knoblauch feinhacken. Kräuter und Gewürze mit Olivenöl vermischen.
 2. Braten mit Kräutermischung einreiben und eine Stunde lang kaltstellen.
 3. Grillspieß durch die Mitte des Bratens führen und mit den Gabeln befestigen.
 4. Platzieren Sie den Braten im Power AirFryer Multi-Function.
 5. Betätigen Sie die Grilltaste und stellen Sie die Garzeit auf 45 Minuten.
 6. Bis zur gewünschten Kerntemperatur grillen:
50°C – blutig
60° C – rosa
65° C – halbrosa
75° C – durch.
 7. Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

ITALIENISCHE RINDERROULADE



ITALIENISCHE RINDERROULADE

für 6 Personen



Zutaten:	700 g	Flank Steak (Dünnung), gebuttert
	¼ Tasse	Basilikumpesto
	250 g	Provolone, in Scheiben geschnitten
	3	geröstete rote Paprikaschoten
	1 TL	Meersalz
	1 TL	gemahlener schwarzer Pfeffer

- Zubereitung:**
1. Legen Sie das Flank Steak auf ein Schneidebrett und verteilen Sie das Pesto darauf.
 2. Nun den Käse und die gerösteten Paprikaschoten darauf schichten.
 3. Rollen Sie das Fleisch zusammen und binden Sie es mit einer Schnur etwa fünfmal zusammen.
 4. Mit Salz und Pfeffer würzen.
 5. Schieben Sie den Grillspieß in die Mitte des Bratens und sichern Sie den Braten mit den Gabeln.
 6. Braten im Power AirFryer Multi-Function platzieren.
 7. Drücken Sie die Drehgrillen-Taste, um mit der Zubereitung zu beginnen.
 8. Schmoren, bis die gewünschte Innentemperatur erreicht wurde:
50°C – blutig
60° C – rosa
65° C – halbbrosa
75° C – durch.
 9. Vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

LAMM

GRILLSPIESSE

für 4 Personen



Zutaten:	500 g	Lamm, gewürfelt
	2	kleine rote Zwiebeln, geviertelt
	2	Zucchini, in große Stücke geschnitten
	8	süße Minipaprikaschoten

MARINADE

¼ Tasse	Olivenöl
	Saft von 1 Zitrone
4	Knoblauchzehen, gehackt
1 TL	Salz
½ TL	gemahlener schwarzer Pfeffer
½ Tasse	frische Minze, fein gehackt

- Zubereitung:**
1. Auf jedes Spießchen ein Stück Lamm, ein Viertel rote Zwiebel, ein zweites Stück Lamm, ein Zucchinistück, ein letztes Stück Lamm und eine Baby-Paprika schieben.
 2. Wiederholen Sie dies für 8 Spießchen.
 3. Platzieren Sie die Spießchen auf der Spießchen-Halterung.
 4. In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Minze verrühren.
 5. Die Marinade über die Spießchen streichen.
 6. Geben Sie die Spießchen in das Gerät.
 7. Drücken Sie die Drehgrillen-Taste. Stellen Sie die Zubereitungszeit auf 20 Minuten, um mit der Zubereitung zu beginnen.

GARNELEN

GRILLSPIESSE

für 4 Personen



Zutaten:	ca. 500 g	(16-20) Garnelen, geschält & entdarmt
	2	gelbe Kürbisse, in große Stücke geschnitten
	2	Zucchini, in große Stücke geschnitten
	8	Cherry-Tomaten
	½ Tasse	süße ChilisaUCE

- Zubereitung:**
1. Auf jedes Spießchen abwechselnd Garnelen, Kürbis- und Zucchinistücke stecken.
 2. Wiederholen Sie dies für 8 Spieße.
 3. Platzieren Sie die Spießchen auf der Spießchen-Halterung.
 4. Die Spießchen mit der süßen Chilisoße bestreichen.
 5. Drücken Sie die Drehgrillen-Taste. Stellen Sie die Zubereitungszeit auf 15 Minuten, um mit der Zubereitung zu beginnen.

RINDER SCHASCHLIK

für 4 Personen



Zutaten:	500 g	Rinderschwanzrolle, gewürfelt
	2	kleine rote Zwiebeln, geviertelt
	2	Zucchini, in dicke Scheiben geschnitten
	8	süße Minipaprikaschoten
	¼ Tasse	Olivenöl
	2 EL	Sojasauce
	1 EL	Dijon-Senf
	2 EL	Rotweinessig
	4	Knoblauchzehen, gehackt
	½ TL	gemahlener schwarzer Pfeffer

- Zubereitung:**
1. Stellen Sie die Spieße zusammen. Spießen Sie ein Stück Rindfleisch auf, dann ein Viertel rote Zwiebel, ein weiteres Stück Rindfleisch, ein Stück Zucchini, ein letztes Stück Rindfleisch und eine Mini-Paprika.
 2. Wiederholen Sie dies, indem Sie alle Zutaten aufbrauchen, bis Sie 8 Spießchen fertig haben.
 3. Platzieren Sie die Spießchen auf der Spießchen-Halterung.
 4. In einer kleinen Schüssel Öl, Sojasauce, Dijon-Senf, Essig, Knoblauch und Pfeffer verrühren.
 5. Die Marinade über die Spießchen streichen.
 6. Drücken Sie die Drehgrillen-Taste. Erhöhen Sie die Zubereitungszeit auf 20 Minuten. Das Gerät startet nach kurzer Zeit automatisch.

GEBRANNT NÜSSE

für 8 Personen



Zutaten:

1 Tasse	rohe Cashewkerne
1 Tasse	rohe Mandeln
1 Tasse	rohe Erdnüsse
½ Tasse	Zucker, ev. mehr für die Ummantelung
½ Tasse	Honig
½ TL	Zimt
½ TL	Salz

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und gut vermischen.
2. Füllen Sie die Nüsse in den Drehkorb.
3. Starten Sie das Koteletts Programm und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 15 Minuten. Drücken Sie die Drehgrillen-Taste um mit der Zubereitung zu starten.
4. Streuen Sie die Nüsse auf ein mit Puderzucker bestreutes Backblech.
5. Abkühlen lassen.
6. Je nach Geschmack mit Puderzucker bestreuen.

**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör
Dovozce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı:**

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

TR: Mediashop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk. |
Perdemsac Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul | info.tr@mediashop-group.com

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline

HU: +36 96/961-000 | **CZ:** +420 228 880 051 | **SK:** +421 2 33 456 362

RO: +40 0312 294701 | **ROW: +423 388 18 00**

