

Umrechnungstabelle

Backofen zu Heißluftfritteuse

Gebäck



| | Backofen (Heißluft) | Heißluftfritteuse |
|------------------------------|--|---------------------------------------|
| (TK-) Aufbackbrötchen | 200 °C 6–6,5 Min. | 180 °C 5 Min. |
| Brötchen | 180 °C 25–31 Min. | 160 °C 15 Min. |
| Bagels | 190 °C 15–20 Min. | 190 °C 12–15 Min. |
| Brot | 230 °C / 30 Min. + 180 °C / 20 Min. | 170 °C 20 Min. + 10 Min. umgedreht |
| (TK-) Croissants | 180 °C 15 Min. | 160 °C 10 Min. |
| Kuchen | 180 °C 50–60 Min. | 160 °C 40–50 Min. |
| Muffins | 180 °C 20 Min. | 160 °C 12–15 Min. |
| Quiche | 180-200 °C 35–40 Min. | 180 °C 10 Min. + 5 Min. umgedreht |
| TK-Pizza | 220 °C 12–15 Min. | 200 °C 7–9 Min. |

Gemüse



| | Backofen (Heißluft) | Heißluftfritteuse |
|--------------------------------|----------------------|----------------------|
| Gefüllte Paprika | 160 °C 60–70 Min. | 170 °C 25–30 Min. |
| Paprika, Zucchini, etc. | 200 °C 15–20 Min. | 180 °C 15–18 Min. |
| Grüner Spargel | 220 °C 10–15 Min. | 200 °C 7–10 Min. |

Hinweis

Die Angaben beziehen sich auf gängige Geräte und Mengen – je nach Modell kann es sein, dass du die Zeiten individuell leicht anpassen musst. Bei den Gerichten ohne TK-Vermerk ist immer die frische bzw. selbstgemachte Variante gemeint. Probier es einfach mal aus!

Umrechnungstabelle

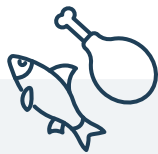
Backofen zu Heißluftfritteuse

Kartoffeln & Nudeln



| | Backofen (Heißluft) | Heißluftfritteuse |
|-----------------------------|-----------------------|---------------------------------------|
| TK-Pommes | 200 °C 20–25 Min. | 180 °C 12–15 Min. |
| Pommes | 200 °C 30–35 Min. | 190 °C 25 Min. |
| Geröstete Kartoffeln | 220 °C 25 Min. | 200 °C 20 Min. |
| TK-Kroketten | 220 °C 10–13 Min. | 200 °C 8–10 Min. |
| Kroketten | 220 °C 8–10 Min. | 200 °C 6 Min. |
| Lasagne | 180–200 °C 30 Min. | 180 °C 20 Min. + 5 Min. überbacken |

Fisch & Fleisch



| | Backofen (Heißluft) | Heißluftfritteuse |
|---------------------------|---|----------------------|
| Hähnchenschenkel | 180 °C 45 Min. + 2 Min Grillfunktion | 200 °C 20–25 Min. |
| TK-Chicken Nuggets | 200 °C 15–20 Min. | 180 °C 10–12 Min. |
| Chicken Nuggets | 200 °C 20 Min. | 200 °C 12 Min. |
| Lachs | 160–180 °C 20 Min. | 200 °C 6–8 Min. |
| TK-Fischstäbchen | 220 °C 12–15 Min. | 200 °C 8–10 Min. |
| Fischstäbchen | 200 °C 15–18 Min. | 180 °C 10–12 Min. |

Hinweis

Die Angaben beziehen sich auf gängige Geräte und Mengen – je nach Modell kann es sein, dass du die Zeiten individuell leicht anpassen musst. Bei den Gerichten ohne TK-Vermerk ist immer die frische bzw. selbstgemachte Variante gemeint. Probier es einfach mal aus!