

Zwiebelkuchen-Rezept aus dem Airfryer! #airfryer #rezept

YouTube Video: DUcsu1ksnFA

Video-Details

- **Kanal:** Jens Kocht
- **Dauer:** 0:49
- **Upload:** 21.10.2025
- **Kategorie:** Travel & Events
- **Tags:** Airfryer, Airfryer Rezepte

AI Model: openai-gpt-4o-mini

Zusammenfassung

HAUPTTHEMA

Im Video wird ein einfaches Rezept für einen schnellen Zwiebelkuchen vorgestellt, der im Airfryer zubereitet wird.

KERNPUNKTE

- **Zutaten:** Zwiebeln, Schinkenwürfel, 100 g Mehl, 2 Eier, 2 Hände Pizza- oder Raspelkäse, 50 ml Milch und Gewürze (Paprika, Knoblauchgewürz, Pfeffer)
- **Zubereitung:** Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen, bis ein Teig entsteht.
- **Backpapier:** Airfryer mit Backpapier auslegen, bevor der Teig hineingegossen wird.
- **Garzeit:** Den Teig bei 175°C für 18 Minuten im Airfryer backen.
- **Ergebnis:** Ein schneller und leckerer Zwiebelkuchen, der einfach nachgemacht werden kann.
- **Tipp:** Rezept abspeichern für zukünftige Zubereitungen.

FAZIT/POSITION

Das Video ermutigt dazu, kreative und schnelle Rezeptideen mit dem Airfryer zu entdecken und einfach umzusetzen. Es zeigt, dass man mit wenigen Zutaten schnell ein schmackhaftes Gericht zubereiten kann.