

Brötchen einfach aufbacken: Heißluftfritteusen boomen in deutschen Küchen!

Erfahren Sie, warum Heißluftfritteusen beim Aufbacken von Brötchen energieeffizienter und zeitsparender sind als Backöfen.



Deutschland - Immer mehr Haushalte entscheiden sich für die Verwendung von Heißluftfritteusen, insbesondere wenn es darum geht, Brötchen aufzubacken. Diese Geräte bieten eine Vielzahl von Vorteilen, die sie zu einer beliebten Wahl machen. Laut **Ruhr24** sind die Ergebnisse beim Aufbacken in der Heißluftfritteuse nicht nur besser, sondern auch schneller und energiesparender.

So sind Brötchen in der Heißluftfritteuse in nur 4 bis 7 Minuten fertig, während ein Backofen doppelt so lange benötigt. Zudem verbraucht die Heißluftfritteuse etwa 0,12 kWh pro Durchgang,

was in etwa 5 Cent entspricht. Im Vergleich dazu benötigt ein Backofen ca. 0,38 kWh, also rund 13 Cent. Damit ist die Heißluftfritteuse bis zu viermal effizienter im Energieverbrauch.

Vielseitigkeit und Bedienkomfort

Ein weiterer Vorteil der Heißluftfritteuse ist ihre Benutzerfreundlichkeit. Man muss lediglich die Brötchen hineinlegen, einen Knopf drücken und kann sich über eine knusprige Kruste freuen, während der Backofen oft nur warme Brötchen produziert. Brötchen vom Vortag, gefrorene Variationen sowie Knack & Back Brötchen lassen sich in der Heißluftfritteuse hervorragend zubereiten.

Heißluftfritteuse-ABC empfiehlt für gefrorene Brötchen eine Zubereitungszeit von 8 Minuten bei 170 °C, während frische Aufbackbrötchen in 6 bis 8 Minuten bereit sind. Besonderheiten wie das gleichzeitige Garen von Frühstückseiern machen die Nutzung zusätzlich attraktiv.

Allerdings ist die Kapazität ein Nachteil. In einer Heißluftfritteuse können maximal 4-6 Brötchen zubereitet werden, während Backöfen für 8-12 Brötchen Platz bieten. Dieses Limit könnte für Familien, die größere Mengen benötigen, eine Herausforderung darstellen.

Erforschung und Entwicklung

Die Idee, mit heißer Luft ohne Öl zu frittieren, stammt aus den 1980er Jahren, als Ingenieur Chad Erickson ein entsprechendes Konzept patentieren ließ. 2010 brachte das Unternehmen Philips dann die erste kommerziell erfolgreiche Heißluftfritteuse auf den Markt. Laut **Inside Digital** haben mittlerweile sogar Hersteller wie Tefal, De'Longhi und Ninja ihre eigenen Modelle entwickelt.

Im Jahr 2022 wurden in Deutschland über eine Million Heißluftfritteusen verkauft, was das wachsende Interesse an diesen Geräten unterstreicht. Sie sind besonders effektiv, wenn es um die Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten geht von

Frittieren über Backen bis hin zu Grillen und Braten. Die Handhabung ist unkompliziert und die Reinigung gestaltet sich ebenfalls als einfach.

Insgesamt zeigen die Vorteile der Heißluftfritteuse, warum sie sich zunehmend als Geschenk für Single-Haushalte, Paare oder Familien mit flexiblen Freizeitszeiten etablieren. Trotz der Begrenzung in der Kapazität bleibt sie eine praktische und energiesparende Wahl für die alltägliche Küche.

Details	
Ort	Deutschland
Quellen	• www.ruhr24.de • www.heissluftfritteuse-abc.de • www.inside-digital.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net