



# Russell Hobbs Rapid Air Fryer

## Heißluftfritteuse 9l

### Model 27681-56

## Käsekuchen



<b>Temperatur</b>	160° C	<b>Garzeit</b>	40 min
<b>Menge</b>	2 Kuchen	<b>Öl/Fett</b>	ja
<b>Grillgitter</b>	ja	<b>Wenden</b>	nein
<b>Vorheizen</b>	ja	<b>Kerntemperatur</b>	83° C

### TIPP

Zubereitung siehe Original-Käsekuchen Rezept, jedoch nur mit 200 ml Milch.

Teig und Füllung auf zwei kleine Springformen verteilen und diese bis zum oberen Rand gut einfetten.

Nach Fertigstellung die Garkörbe noch 15 Minuten im Airfryer stehen lassen.

Erst nach 4 Stunden die Formen vorsichtig öffnen und entfernen. Den Kuchen auf der Platte der Springform belassen.