



Internet Trends

1. Skyr + Kekse Trend (1 Portion)

Zutaten :

- 1 kleiner Skyr (z.B Arla 250g)
- 3-6 Karamellkekse
- Kühlschrank

Öffne die Packung Kekse und breche zwei von ihnen in der Hälfte durch. Danach steckst du die Kekse in den Skyr, sodass sie nahezu bedeckt sind. Mit den zerbrochenen Hälften kannst du die kleinen Ränder ausfüllen, sodass überall gleichmäßig Kekse im Skyr verteilt sind. Wenn du keinen Skyr magst, kannst du hierfür natürlich auch griechischen Joghurt nehmen. Über Nacht kalt stellen und genießen!

2. Babybel Brötchen (8 Portionen)

Zutaten:

- 1 Dose Knack und Back Sonntagsbrötchen (8 Stück)
- 8 Babybel
- 2 EL zimmerwarme Kräuterbutter
- 1 fertiger roter Salsa Dip
- Airfryer

Öffne die Brötchen Packung und teile den Teig in die vorgegebenen 8 Stücke.

Ziehe diese leicht auseinander. Nun mittig in den Teig den Käse geben und den Teig in der Hand verschließen, sodass eine ebene Kugel entsteht.

Brötchen nun mit Kräuterbutter bepinseln

In die Heißluft Fritteuse geben und bei 180 Grad ca. 10 Minuten ausbacken (kann je nach Gerät variieren.) Die Brötchen sind fertig, wenn sie knusprig gebräunt sind.

3. Crunchy Berliner (1 Portion)

Zutaten:

- 1 Berliner
- Airfryer

Berliner in die Heißluft Fritteuse geben und bei 200 Grad für ca. 5 Minuten backen lassen.

Die Berliner sollten durch den karamellisierten Zucker leicht knusprig werden, dann sind sie perfekt!