

Airfryer Backin: Backfreude mit der Heißluftfritteuse



Bielefeld, März 2025 – Schnell und praktisch, luftig und lecker: Mit dem Airfryer Backin bringt Dr. Oetker im Mai 2025 das erste speziell für die Heißluftfritteuse entwickelte Backpulver auf den Markt. Die spezielle Backpulver-Rezeptur sorgt dafür, dass Teige im Airfryer perfekt aufgehen: himmlisch lockere Gebäcke mit einer meist kürzeren Backzeit gegenüber dem Backen im herkömmlichen Ofen!

Kein Vorheizen, keine langen Wartezeiten, direkt loslegen: Ab Mai 2025 wird Backen in der Heißluftfritteuse so einfach und luftig lecker wie nie. Mit dem **Dr. Oetker Airfryer Backin** können Teige für Kuchen und Kleingebäcke wie Muffins, Cookies & Co. zubereitet und anschließend sofort und schnell in der Heißluftfritteuse gebacken werden. Das speziell entwickelte Backpulver eignet sich für alle, die ihren Airfryer noch vielseitiger und für süße Gebäckträume nutzen möchten oder keinen Platz für einen Backofen haben. Die Rezeptur des klassischen Dr. Oetker Original Backins wurde speziell für den Airfryer weiterentwickelt: Eine genau abgestimmte Zusammensetzung garantiert optimale Backergebnisse bei meist kürzerer Backzeit, auch weil beim Backen im Airfryer das Vorheizen entfällt¹. So

entstehen in kurzer Zeit perfekte Gebäcke und spontane Genussmomente zuhause – ohne Abstriche beim Geschmack.

Im Rahmen eines Konzepttests² wurde das neue Airfryer Backin von Verbraucherinnen und Verbrauchern zuhause in der eigenen Heißluftfritteuse getestet: Über 93 % der Testerinnen und Tester des Airfryer Backins sind mit der Anwendung des Produkts „sehr zufrieden“ oder „zufrieden“. Für Befragte mit Erfahrung im Backen mit dem Airfryer ist das Produkt häufig besser geeignet als klassisches Backpulver.

Der Inhalt eines Tütchens Airfryer Backin ist passend für 250 Gramm Mehl und beschert leckere Gebäcke mit der Dr. Oetker Gelinggarantie.

Backen neu gedacht

Ein Airfryer ist in vielen Küchen nicht mehr wegzudenken – als zeit-, platz- und stromsparende Alternative zum Backofen erfreuen sich Heißluftfritteusen wachsender Beliebtheit und entwickeln sich zum festen Bestandteil der allgemeinen Küchenausstattung. Bereits 43 % der Deutschen besitzen eine Heißluftfritteuse³ und mehr als die Hälfte der Nutzerinnen und Nutzer verwendet sie mindestens einmal pro Woche oder sogar häufiger⁴. Im Airfryer können Lebensmittel geröstet, heißluftfrittiert oder auch gebacken werden. Gerade für kleine Gebäcke wie Muffins, Cookies oder auch kleine Kuchen ist der Airfryer ideal. Das Dr. Oetker Airfryer Backin wurde speziell für diese Nutzung entwickelt.

Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für drei Packungen Dr. Oetker Airfryer Backin beträgt 0,79 €. Das Neuprodukt ist ab Mai 2025 auch bequem im Dr. Oetker Online-Shop unter www.oetker-shop.de erhältlich.

Dr. Oetker Backstudie: Experimentierfreude beim Backen

Rund 68 % der Deutschen backen mindestens einmal im Jahr Kuchen, Torten, Kekse und Co. Das belegt die aktuelle Dr. Oetker Backstudie. Dabei lieben es 38 % der Befragten, mit Rezepten oder Zutaten zu experimentieren⁵. Die perfekte Grundlage, um Backen mit dem neuen Airfryer Backin in der eigenen Heißluftfritteuse auszuprobieren.



„Mit dem neuen Airfryer Backin bringen wir Backfreude in die Heißluftfritteuse. So können im Handumdrehen kleine Gebäcke und Kuchen gezaubert werden – schnell, einfach und mit perfekten Ergebnissen!“

Theresa Köhnhorn, Brand Managerin Marketing Backzutaten

Produkteigenschaften:



¹Quelle: Dr. Oetker Versuchsküche / Vergleichstest Backen im Backofen vs. im Airfryer / November 2024

²Quelle: Online-Befragung, Konzepttest mit 407 Personen / Home-Use-Test mit 203 Personen / Dr. Oetker Marktforschung / November 2024

³Quelle: Eigene Marktforschung / Februar 2025

⁴Quelle: Omnibus-Umfrage Heißluftfritteuse / N. Schnier / 19.7.2024

⁵Quelle: YouGov Deutschland GmbH im Auftrag von Dr. Oetker, 2024; Die verwendeten Daten beruhen auf einer Online-Umfrage der YouGov Deutschland GmbH, an der 2027 Personen zwischen dem 07. und 09.08.2024 teilnahmen. Die Ergebnisse wurden gewichtet und sind repräsentativ für die deutsche Bevölkerung ab 18 Jahren.

Die Dr. Oetker Sustainability Charter

Nachhaltiges Handeln und unternehmerische Verantwortung haben bei Dr. Oetker eine lange Tradition. Unser Anspruch ist es, jedem ein Gefühl von Zuhause zu geben. Geleitet von diesem Purpose entwickeln wir unser Unternehmen stetig weiter und ebnen den Weg für eine nachhaltige Zukunft. Daher haben wir 2020 die Dr. Oetker Sustainability Charter verabschiedet und dadurch unsere Ambitionen zum Thema Nachhaltigkeit fest in unserem Handeln verankert. Die Sustainability Charter besteht aus den Dimensionen Our Food, Our World und Our Company und beinhaltet sowohl konkrete Nachhaltigkeitsziele als auch Verpflichtungen, denen wir uns als verantwortungsbewusstes Unternehmen stellen



Mehr unter: [Dr. Oetker | Nachhaltig handeln](#)

Weiteres Bildmaterial finden Sie [hier zum Download](#).

Portraitfotos von Zitierenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), März 2025. Abbildung zeigt einen Serviervorschlag.

Nutzung: Abdruck bis Oktober 2025 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Produkten und Marken von Dr. Oetker und dem Unternehmen Dr. Oetker zu verwenden.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar/Online-Link erbeten



PR-Kontakt:

Dr. Oetker Deutschland

Brand and Product Communication

Jana Nörenberg

Communication Business Partner and
Media Spokesperson Cake

P: 0521 – 155 4216

M: jana.noerenberg@oetker.com

LinkedIn 

Josephine Risse

Communication Coordinator
Brand and Product Communication

P: 0521 – 155 3010

M: josephine.risse@oetker.com

LinkedIn 