

Churro Bites: zimtiger Jahrmarkt-Genuss aus dem Airfryer



Bielefeld, März 2026 – Ab Mai 2026 wird es zimtig-süß in der Heißluftfritteuse: Dr. Oetker bietet mit der neuen Backmischung für Churro Bites aus dem Airfryer eine schnelle und einfache Zubereitung des knusprigen Gebäcks. Die Rezeptur ist speziell für den Airfryer entwickelt und macht die Zubereitung mit wenigen zusätzlichen Zutaten zum Kinderspiel.

Ob für zwischendurch oder als Dessert: immer knusprig lecker

Nicht nur auf der Kirmes oder dem Weihnachtsmarkt eine süße Versuchung: Mit der neuen **Dr. Oetker Churro Bites aus dem Airfryer Backmischung** ist der Genuss der zimtig-süßen Teigstreifen ab dem 1. Mai 2026 noch spontaner und ganz einfach Zuhause möglich. Eine kurze Zubereitungszeit und nur drei weitere Zugaben sorgen für ein schnelles und optimales Backergebnis, ganz ohne klassisches Frittieren. Insgesamt ergeben die zwei Beutel in der Verpackung 40 Churro Bites aus dem Airfryer.

Einer Tüte Backmischung für 20 Churro Bites werden nur 125 ml Wasser, 30 g Butter sowie ein Ei hinzugefügt. Anschließend wird alles mit einem Rührgerät zu einem glatten Teig verarbeitet und dann mithilfe eines Spritzbeutels in etwa 5 cm lange Teigstreifen

auf ein Backpapier im Airfryer gespritzt. Die Zubereitung ohne Spritzbeutel ist ebenfalls möglich. Die Churro Bites anschließend ganz einfach im Airfryer 5 bis 6 Minuten heißluftfrittieren, einmal wenden und noch einmal 5 bis 6 Minuten backen. Im Anschluss 25 g Butter zerlassen. Dann werden die Churros vorsichtig von allen Seiten damit bestrichen und in der Zimt-Zuckermischung gewälzt. Das Ergebnis sind Churro Bites aus dem Airfryer wie von der Kirmes – ganz ohne klassisches Frittieren, aber mit genauso viel Geschmack.

Die Rezeptur der Backmischung wurde speziell für das Backen in der Heißluftfritteuse entwickelt und zaubert einen geling sicheren süßen Snack für Zwischendurch. Sie greift die Vorteile des zeit- und platzsparenden Küchengeräts auf: Der Garraum des Airfryers eignet sich ideal für kleinere Backwaren und Gebäcke. Diese werden ohne Frittierfett heißluftfrittiert. Die Dr. Oetker Backmischung für Churro Bites aus dem Airfryer macht Backen mit der Heißluftfritteuse noch vielseitiger und spontane Gebäckträume wahr.

Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für die Churro Bites aus dem Airfryer Backmischung beträgt pro Packung 3,79 € (für insgesamt 40 Churros). Das Neuprodukt ist ab Mai 2026 auch bequem im Dr. Oetker Online-Shop unter www.oetker-shop.de erhältlich.

Nutri-Score für mehr Transparenz am POS

Das Produkt wird mit dem Nutri-Score gekennzeichnet. Dr. Oetker versteht dies als wichtigen Schritt, um Konsumentinnen und Konsumenten vollständige Transparenz zu Nährwerten zu bieten – gemäß den Ambitionen der [Dr. Oetker Sustainability Charter](#).



„Mit unserer Backmischung für Churro Bites aus dem Airfryer holen wir den beliebten süßen Snack von der Kirmes oder dem Weihnachtsmarkt in die heimische Küche. Die Churro Bites lassen sich in der Heißluftfritteuse ohne klassisches Frittieren zubereiten – ideal als süßer Snack zwischendurch oder als Dessert.“

Tanja Wellenkrüger, Senior Brand Managerin Marketing Backmischungen

So backt Deutschland in der Heißluftfritteuse

Die aktuelle **Dr. Oetker Airfryer-Backstudie** zeigt: Bereits 53 % der Deutschen besitzen eine Heißluftfritteuse¹ und 46 % der Nutzerinnen und Nutzer verwenden sie mehrmals pro Woche². Dabei wird der Airfryer auch mehr und mehr zum Backen von Kuchen, Klein-gebäcken oder Süßem verwendet: 23 % gaben in Rahmen der von Dr. Oetker durchgeführten Studie an, im Airfryer zu backen². Fast ein Drittel (30 %) der regelmäßigen Nutzer*innen von Heißluftfritteusen backt mindestens monatlich Kuchen, Muffins oder andere süße Gebäcke im Airfryer.³

Die beliebtesten Airfryer-Gebäcke Deutschlands

Selbstgebackenes für die Liebsten ist immer eine gute Idee. Aber was genau backt Deutschland im Airfryer? Für die meisten der Befragten ist es ein kleines, aber feines Gebäck: Muffins (39 %) liegen auf Platz 1, dicht gefolgt von Kuchen/Rührkuchen mit 37 % und Cookies/Keksen/Plätzchen mit über 34 %. Weitere Favoriten sind bei den Airfryer-Bäcker*innen, die regelmäßig im Airfryer backen, klar erkennbar: Knapp 28 % bevorzugen Quarkbällchen/Donuts/Churros, 22 % Brownies, gut 21 % Pfannkuchen/Kaiserschmarrn und 14 % Bananenbrot. Dabei verwenden 30 % der regelmäßigen heißluftigen Bäcker*innen bereits Backmischungen, vor allem für Muffins (30 %), Cookies (27 %) und Rührkuchen (22 %). Der Airfryer eignet sich optimal für kleine Portionen und Backwaren mit kürzerer Backzeit.⁴



¹Quelle: Die verwendeten Daten beruhen auf einer Online-Umfrage der YouGov Deutschland GmbH, an der 2.116 Personen zwischen dem 17. und 19.12.2025 teilnahmen. Die Ergebnisse wurden gewichtet und sind repräsentativ für die deutsche Bevölkerung ab 18 Jahren.

²Quelle: Die verwendeten Daten beruhen auf einer Online-Umfrage der YouGov Deutschland GmbH, an der 2.116 Personen zwischen dem 17. und 19.12.2025 teilnahmen. Befragte mit Heißluftfritteuse (n=1.130). Die Ergebnisse wurden gewichtet und sind repräsentativ für die deutsche Bevölkerung ab 18 Jahren

³Quelle: Die verwendeten Daten beruhen auf einer Online-Umfrage der YouGov Deutschland GmbH, an der 2.116 Personen zwischen dem 17. und 19.12.2025 teilnahmen. Befragte mit regelmäßig benutzter Heißluftfritteuse (n=1.006). Die Ergebnisse wurden gewichtet und sind repräsentativ für die deutsche Bevölkerung ab 18 Jahren.

⁴Quelle: Die verwendeten Daten beruhen auf einer Online-Umfrage der YouGov Deutschland GmbH, an der 2.116 Personen zwischen dem 17. und 19.12.2025 teilnahmen. Befragte mit regelmäßig genutzter Heißluftfritteuse, die darin regelmäßig backen (n=449). 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 <https://www.oetker.com/sustainability>

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

Portraitfotos von Zitatgebenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.

Fotoinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), März 2026. Abbildung zeigt einen Serviervorschlag.

Nutzung: Abdruck bis Oktober 2026 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 

Hannah Strüver
Executive Manager and Media Spokesperson
Brand and Product Communication

P: 0521 – 155 3044

M: hannah.struever@oetker.com

LinkedIn 