Langos aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 6 Stück

Für den Teig:

- 350 g Weizenmehl
- 10 g frische Hefe
- 125 ml Wasser
- 50 ml Milch
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker

Zum Einpinseln:

- Sonnenblumenöl

Für die Knoblauchcreme:

- 250 g Magerquark
- 100 g Creme Fraiche
- 4 Knoblauchzehen
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- Salz und Pfeffer

Als Topping:

- Frühlingszwiebel
- Mini-Tomate
- geräucherte Schinkenwürfel
- geriebener Käse

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 8 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 23 Minuten

Zubereitung:

1. Erwärme die Milch mit Wasser, Zucker, Salz und Hefe lauwarm auf maximal 37°C in einem kleinen Topf. Gib das Mehl in eine Rührschüssel und gieße die Hefemilch dazu. Knete alles zu einem homogen Teig, der nicht mehr klebrig sein sollte. Gib dafür, wenn nötig, noch etwas Mehl hinzu. Gib den Hefeteig in eine Schüssel, decke ihn mit einem Küchentuch ab und lass ihn an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
2. Teile den Teig in 6 Teile und forme daraus kleine Fladen. Pinsel sie von beiden Seiten mit Sonnenblumenöl ein. Lege jeweils einen Teigfladen in den Korb deines Airfryers.
3. Backe die Langos nacheinander bei 200 Grad für 8-10 Minuten. Wiederhole den Vorgang, bis alle Langos gebacken sind.
4. Verrühre für die Knoblauchcreme den Quark mit Creme Fraiche, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer. Presse den Knoblauch dazu.
5. Bestreiche die fertigen Langos mit Knoblauchcreme und belege sie nach Wahl.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.