

Mini Laugenkonfekt aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 20 Stück

- 5 TK-Laugenstangen

Als Topping:

- 1 EL Sesam
- 2 EL geriebener Käse
- 4 Prise grobes Salz
- 2 EL Kürbiskerne
- 2 EL Sonnenblumenkerne



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 9 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 19 Minuten

Zubereitung:

1. Lass die Laugenstangen 20 Minuten antauen. Pinsel die Unterseite dünn mit Öl ein und schneide jede Stange in 4 Teile.
2. Bestreue die Laugenstückchen mit einem der Toppings. Lege das Laugenkonfekt in den Korb deines Airfryers.
3. Backe das Mini Laugenkonfekt bei 180 Grad für ca. 9 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

