Frankfurter im Schlafrock aus der Heißluftfritteuse

Die Frankfurter Würstchen im Schlafrock aus der Heißluftfritteuse erfreuen nicht nur Kinderaugen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

4 Stk.	Frankfurter (Wiener Würstchen)
2 Stk.	Laugenbrezel (tiefgekühlt)
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Für die köstlichen **Frankfurter Würstchen im Schlafrock aus der Heißluftfritteuse** die tiefgekühlten Laugenbrezeln rechtzeitig auftauen lassen. Daraus einen Strang formen und der Länge nach mit einem scharfen Messer halbieren. Die Frankfurter mit dem Teig umwickeln und verquirltem Ei bestreichen.

2. Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen, Würstchen in den Garkorb legen und zirka 10-12 Minuten backen.

Unsere Empfehlung
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L Airfryer XL
hier bestellen

Tipp

Die Würstchen im Schlafrock vor dem Backen noch mit Sesam bestreuen. Achtung je nach Heißluftfritteuse kann sich die Backzeit etwas verändern.