



Russell Hobbs Rapid AirFryer

Heißluftfritteuse 9l

Model 27681-56

Hähnchenkeulen



Temperatur	180° C	Garzeit	30 min
Menge	2 Keulen	Öl/Fett	ja
Grillgitter	ja	Wenden	1 x
Vorheizen	ja	Kerntemperatur	80° C

TIPP

Zwei Hähnchenkeulen (à 150 g) mit Pfeffer, Salz, Paprika, Magic Dust und Öl marinieren und für mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Die Keulen mit der Hautseite nach oben in den Airfryer legen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Am Schluss noch mal kurz die Keulen mit der Hautseite nach oben wenden.