



"Banging" Air Fryer Hähnchenflügel

"Banging" Air Fryer Hähnchenflügel

400 g Chicken Wings, Spitzen entfernt und am Gelenk halbiert

2 Teelöffel McCormick Air-Fry Hähnchen Mix

Ölspray

Gesamtzeit: 12 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

"Banging" Air Fryer Hähnchenflügel

1.

Gib das Hähnchen in eine Schüssel, streue das Gewürz darüber und mische alles gut, damit das Fleisch gleichmäßig bedeckt ist.

Gib das Hähnchen in den Air Fryer und besprühe es mit Öl.

Bei 200 Grad 10-12 min. frittieren, bis das Hähnchen durch ist. Nach der Hälfte der Zeit das Fleisch wenden.

Tipps:

Für eine glasierende Hähnchenmarinade: 1 TL geschmolzene Butter, 1 TL Honig und 1 TL Air Fry

Hähnchen Mix gut vermenge.

Passe deine Garzeit ggf. an die Angaben deines Air Fryer
Herstellers an.