

# NIKOLAUSSTIEFEL aus dem Airfryer

Brot Dosenhighlight aus Laugenstangen

---



## Zutaten

- 4 angetaute Laugenstangen-Teiglinge
- Grobes Salz oder Sesam  
(zum Bestreuen)
- Optional: Käsewürfel, Salami,  
oder Schinken für die Füllung
- Backpapier oder Airfryer-Zubehör

## Zubereitung:

Nimm zunächst vier tiefgefrorene Laugenstangen-Teiglinge aus der Tiefkühltruhe und lass sie etwa 30 Minuten antauen, bis sie formbar sind. Rolle die Teiglinge dann leicht flach und forme daraus mit den Händen oder einem Messer die typische Stiefelform. Der obere Teil sollte dabei etwas breiter bleiben, während der „Fuß“ schmaler gestaltet wird. Falls du deine Stiefel füllen möchtest, füge jetzt kleine Käsewürfel, Schinkenstücke oder andere Zutaten deiner Wahl in den Teig ein und forme die Stiefel sorgfältig um die Füllung. Achte darauf, dass sie gut verschlossen sind.

Bestreiche die Stiefel nach dem Formen mit etwas Wasser – das sorgt auch ohne Ei für eine schöne Kruste. Für den typischen Laugen-Look bestreust du sie anschließend mit grobem Salz, Sesam oder sogar Hagelzucker, wenn du eine süße Variante möchtest.

Bereite den Airfryer vor, indem du ein Stück Backpapier in den Korb legst oder geeignetes Zubehör verwendest. Heize den Airfryer auf 180 °C vor und backe die Stiefel 10 bis 12 Minuten, bis sie goldbraun sind und herrlich duften.