

THAI-CHINA-MALAYSIA

## Sticky Wings | Fingerfood ...Leckere Hähnchenflügel in köstlicher Marinade



**Backofen vorheizen auf 195° Ober/Unterhitze**

500 g Hähnchenflügel

*Für die Marinade*

- 1 EL Ahornsirup
  - 1 EL Sojasoße
  - 2 EL Grillsoße Sorte Paprika
  - 2 EL Ketchup
  - 1 TL Knoblauchpulver
  - 1 TL Paprikapulver scharf
  - 1 TL Salz
1. Die Hähnchenflügel im Gelenk zerteilen und mit der Marinade vermischen
  2. Ca. 30 Min. marinieren
  3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Hähnchenteile darauf verteilen
  4. Bei 195° im Backofen ca. 45 Min. backen