



Kentucky Style Glazed Chicken Wings

Kentucky Style Glazed Chicken Wings

1100 g Hähnchenflügel

180 ml Frank's Red Hot Buffalo Wings Sauce

2 Esslöffel Bourbon Whisky

2 Esslöffel Nick Maple Syrup

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Portionen

Kentucky Style Glazed Chicken Wings

1.

Die Hähnchenflügel auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und auf der untersten Schiene bei 230 °C etwa 30 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit wenden, bis sie schön knusprig sind.

Währenddessen Frank's RedHot Buffalo Wings Sauce, Bourbon Whisky und Ahornsirup in einem kleinen Topf verrühren und vorsichtig erwärmen.

Die fertig gebackenen Wings in eine große Schüssel geben, mit der warmen Sauce übergießen und gründlich vermengen, bis alle Wings gleichmäßig glasiert sind.