



**Zubereitungszeit:** 5 min

**Kochzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 35 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 8 Portionen

## Würzige Chicken Wings mit Honig und Senf

### Würzige Chicken Wings mit Honig und Senf

1300 g Hähnchenflügel

6 Esslöffel French's Classic Yellow Mustard

6 Esslöffel Frank's Red Hot Original Cayenne Pepper  
Sauce

170 g Liakada Griechischer Honig Wildblüte

### Würzige Chicken Wings mit Honig und Senf

1.

Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Senf, Frank's RedHot Sauce und Honig in einer Schüssel verrühren und beiseitestellen.

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

Die Wings mit etwa der Hälfte der Sauce vermengen. Die restliche Sauce zum Dippen dazu servieren.