

## Honig-Hähnchen gebacken

### Für 4 Portionen:

1 kg Hähnchenteile	3 EL Honig	2 EL Sojasauce
2 EL Olivenöl	1 TL Paprikapulver	1 TL Knoblauchpulver
1 TL Zwiebelpulver	$\frac{1}{2}$ TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer
1 TL Rosmarin	Sesamsamen	

Den Ofen auf 200°C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen.

In einer großen Schüssel Honig, Sojasauce, Olivenöl, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Salz, Pfeffer und gegebenenfalls die Kräuter gut vermischen.

Die Hähnchenteile so in die Schüssel legen, dass sie gleichmäßig mit der Marinade bedeckt sind; 30 Minuten oder über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Die marinierten Hähnchenteile auf das vorbereitete Backblech legen und für etwa 40 Minuten backen, oder bis die Haut goldbraun und knusprig ist und das Fleisch durchgegart ist (Kerntemperatur von 75°C).

Hähnchen nach dem Backen für etwa 5 Minuten ruhen lassen.

NN am 13. September 2025