

Hähnchenkeulen im Backofen (2 Personen)



Zutaten

4 große Hähnchenkeulen
Paprikapulver
Pfeffer
Salz
etwas Butter zum Bestreichen

Zubereitung

Die Hähnchenkeulen waschen, trockentupfen und mit den Gewürzen einreiben.

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen, die gewürzten Hähnchenkeulen oben auf legen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene schieben.

Die Hähnchenteile benötigen 60-70 Minuten. In dieser Zeit die Teile 2-3 mal mit Butter bestreichen, so dass sie schön knusprig werden.

Beilage

Baguette und Kopfsalat