



## Hähnchenflügel in Cornflakes-Panade mit Curry-Mayonnaise

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

- 1.2 kg Hähnchenflügel (aus deutscher Erzeugung)
- 4 EL Öl
- 4 EL Ahornsirup
- 2 TL Paprika edelsüß
- 100 g Cornflakes
- 100 g Mayonnaise
- 2 TL Mango-Marmelade
- 0.5 Zitrone
- 2 TL Curry



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

### Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten (davon 50 Minuten Garzeit im Ofen)

## Hähnchenflügel in Cornflakes-Panade mit Curry-Mayonnaise

### Zubereitung:

1. Zuerst Öl, Ahornsirup und Paprikagewürz mischen.



2. Dann die Hähnchenflügel mit der Marinade einpinseln, in den Cornflakes wenden und andrücken.



3. Jetzt die panierten Chicken Wings bei 180 Grad circa 45 bis 50 Minuten im Ofen backen.



## Hähnchenflügel in Cornflakes-Panade mit Curry-Mayonnaise

4. In der Zwischenzeit Mayonnaise, Mango-Marmelade, Zitronensaft und Curry verrühren.



5. Zum Schluss die panierten Hähnchenflügel aus dem Ofen holen, mit der Curry-Mayonnaise anrichten, zugreifen und genießen. ☺



WE LOVE  
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

## Hähnchenflügel in Cornflakes-Panade mit Curry-Mayonnaise



### Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)