

## Knusprige Hähnchenschenkel im Backofen

### Zutaten für 3 knusprige Hähnchenschenkel:

- 3 Hähnchenschenkel
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 10 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 60 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 70 Minuten

### Zubereitung

1. Heize deinen Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze auf.
2. Würze die Hähnchenschenkel mit Salz, Paprikapulver und Pfeffer. Lege sie auf ein Blech.
3. Backe die Hähnchenschenkel für 1 Stunde im vorgeheizten Backofen. Wende sie zwischendurch.
4. Sind sie noch nicht knusprig genug, schaltest du noch für einige Minuten die Grillstufe ein oder erhöhst die Temperatur auf 250°C.

**Mein Tipp:** Ich würze Hähnchenschenkel am liebsten ganz einfach "trocken" mit Salz, Paprika und Pfeffer. Manchmal nehme ich auch etwas Curry, Knoblauchpulver oder Chili für scharfe Hähnchenschenkel.

In manchen Hähnchen Rezepten werden die Schenkel mariniert. Das mache ich in dieser einfachen Version aus dem Ofen nicht. Es soll ja schließlich schnell gehen. Suchst du aber eine Marinade, dann verrühre einfach etwas Öl mit Honig (oder Agavendicksaft), Salz, Paprika und Pfeffer.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

