



## Heide-Kikok-Hähnuken

### Zutaten (für 4 Personen):

1 Kikok-Hähnchen  
4 EL Heidehonig  
6 EL Orangensaft  
(ca. der Saft einer Orange)  
4 EL Öl  
2 EL Kikok-Brathähnchen-  
Gewürzsalz  
1 EL Senf  
10 Wacholderbeeren  
2 Lorbeerblätter

Hähnchen waschen und trocken tupfen. Die Zutaten alle miteinander verrühren und das Hähnchen damit marinieren.

Mindestens 6 Stunden oder besser bis zum nächsten Tag im Kühlschrank durchziehen lassen.

Etwas Öl in einen Bratentopf erhitzen und das Hähnchen von allen Seiten anbraten. Die restliche Marinade über das Hähnchen gießen und bei ca. 160° C Umluft im Backofen garen. Das Hähnchen ist gar, wenn der rote Punkt aus dem Thermometer springt.

Dies müsste nach ca. 1 ½ Stunden geschehen.