

Cauliflower Buffalo Wings

Quelle:

- <https://veganheaven.de/Rezepte/vegane-chicken-wings-aus-blumenkohl/>

Zutaten

- 3-4x Blumenkohl
- 200g - 300g Mehl
- 300 - 400ml Milch
- Pankopaniermehl
- Ei

Gewürze:

- Salz
- Pfeffer
- Paprika Edelsüß
- Paprika geräuchert
- Kumin / Kreuzkümmel
- Knoblauch

Soße:

- 100g BBQ Sauce / Siracha Soße
- 3-4 TL Kokosöl
- 2-3 TL Ahornsirup

Zubereitung

1. Backofen auf 220 - 230°C vorheizen. (Ober-Unterhitze??)

From:

<https://doku.phlatts.de/> - **David's Wiki**

Permanent link:

https://doku.phlatts.de/doku.php?id=kochen:cauliflower_buffalo_wings

Last update: **2020/11/26 08:22**

