

Blätterteig-Mumien-Würstchen

Heute zaubern wir einen deftigen Grusel-Snack! Und zwar verleihen wir dem Klasiker „Würstchen im Schlafrock“ mal ein ganz anderes Gewand...ein schaurig schönes Mumiengewand 😊

Ihr braucht:

- Kleine Würstchen
- Blätterteig (frisch aus dem Kühlschrank)
- Eine Scheibe Käse
- Ketchup
- Schwarze Zuckerschrift
- Backpapier
- Messer
- Holzspieß



Zuerst schneiden wir den Blätterteig in dünne Streifen. Die Streifen sollten ca 0,5cm bis 1cm dick werden. Nun umwickeln wir die Würstchen mit den Streifen. Dabei einen Spalt für die Augen frei lassen.



Wenn ihr alle Würstchen fertig umwickelt habt legt ihr sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech.

Nun den Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen (Am besten schaltet ihr den Ofen schon an wenn ihr mit dem zuschneiden der Streifen beginnt). Die Würstchen im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Min. backen und anschließend kurz abkühlen lassen.



Während die Würstchen im Ofen brutzeln können wir uns schon einmal um die Augen kümmern.

Hierfür mit einem Messer erst kleine Vierecke zuschneiden und dann mit dem Messer zu Ovalen oder Kreisen zurecht schneiden.

Nun verleihen wir den Mumien den letzten Schliff! Wir kleben die Käseaugen einfach mit dem Ketchup in die Blätterteigspalte. Jetzt nur noch ein kleiner Klecks schwarze Lebensmittelfarbe in die Mitte und fertig ist der Gruselschmaus. Noch schauriger sehen sie aus wenn ihr kreuz und quer ein wenig Ketchup darüber kleckst.



Gutes Gelingen und viel Freude beim verputzen 😊

