

Knusprige Mumien-Würstchen



8 Mumien



25 Minuten

Zutaten

- 1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- 8 Würstchen (Wiener oder Frankfurter)
- 1 Eigelb (zum Bestreichen)
- Ketchup oder Senf (für die Augen und zum Dippen)

Was du noch brauchst

- Backblech mit Backpapier
- Messer oder Pizzaroller (für die Teigstreifen)
- Backpinsel (für das Eigelb)
- kleiner Löffel oder Zahnstocher (für die Augen mit Ketchup/Senf)

ZUBEREITUNG

1

Vorbereiten

Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Blätterteig ausrollen und mit einem Messer oder Pizzaroller in dünne Streifen schneiden.

2

Einwickeln

Wickle die Würstchen mit den Teigstreifen ein – so, dass es aussieht, als ob die Mumien Bandagen tragen. Lass oben ein kleines Stück frei, da kommen später die Augen hin.

3

Backen

Die Würstchen auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit Eigelb bestreichen und ca. 12–15 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist.

4

Gesichter machen

Mit einem Zahnstocher kleine Punkte Ketchup oder Senf als Augen aufmalen.



Flo's Tipp

Schneide den Teig mal dicker, mal dünner – so bekommt jede Mumie ihr eigenes lustiges Aussehen!

Achtung: Wenn du ein Messer benutzt, lass dir von einem Erwachsenen helfen