

Würstchen Mumien (leckerer Abendbrot-Snack)

Zutaten: Würstchen, Blätterteig,

Ketchup

Evtl. Mayo und Nelken zum Verzieren

Schritt 1

Entrollt den Teig auf eurer Arbeitsfläche. Schneidet ihn in dünne Streifen. Für jede Würstchenmumie benötigt ihr 1-2 Streifen zum Umwickeln.

Schritt 2

Heizt euren Ofen auf 200 Grad vor. Nehmt ein Würstchen und umwickelt es mit den Teigstreifen. Lasst dabei aber immer etwas Platz am oberen Ende, die Würstchen brauchen ja noch ein Gesicht! Man kann den Teig dann auch von außen noch mit Eigelb bepinseln.

Schritt 3

Backt die Mumien dann für gut 15 Minuten im Ofen.

Schritt 4

Holt eure Mumien aus dem Ofen und verpasst ihnen noch Augen. Das geht am besten mit einem Holzspieß. Gebt etwas Mayo in eine Schale, taucht euren Spieß hinein und tupft dann vorsichtig ein Paar Augen auf das "Gesicht". Klebt dann die Nelken noch auf eure Mumien. **Aber entfernt die Nelken auf jeden Fall vor dem Essen!** ☺ Serviert dazu den Ketchup (für Erwachsene auch Senf) zum Dippen.

