

Halloween-Mumienwürstchen

Die Halloween Mumienwürstchen sind nicht nur ein köstlicher Snack für Kinder. Serviere sie auf deiner Halloween-Party oder als Überraschung für die kleinen Gespenster zu Hause.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Stk.	Blätterteig (aus dem Kühlregal)
6 Stk.	Frankfurter (Wiener)
1 Stk.	Eiweiß
1 EL	Mayonnaise
24 Stk.	Pfefferkörner

Zubereitung

1. Um **Halloween-Mumienwürstchen** zuzubereiten, heize deinen Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus. Den Blätterteig ausrollen und in zirka 1 cm breite Streifen schneiden. Jetzt kommt der spaßige Teil, halbiere die Frankfurter der Länge nach, wickel jedes Miniwürstchen mit 1-2 Streifen Blätterteig ein. Dabei lasse eine kleine Lücke für die Augen frei. Die unregelmäßige Wicklung verleiht deinen Mumienwürstchen einen gruseligen Look.
2. Bestreiche die Blätterteigstreifen mit Eiweiß, um deinen Mumien den gewünschten Glanz zu verleihen. Lege die eingewickelten Würstchen auf das vorbereitete Backblech und ab in den Ofen damit. Lass sie ca. 15-20 Minuten backen oder bis der Blätterteig goldbraun und knusprig ist.
3. Nachdem die Mumienwürstchen etwas abgekühlt sind, geht es an die Augen. Fülle die Mayonnaise in einen kleinen Spritzbeutel. Jetzt spritzt du kleine, gruselige Augen auf die ausgekühlten Würstchen. Für die Pupillen setze Pfefferkörner in die Mitte der Mayonnaise-Augen. Die Pfefferkörner sorgen für den extra Gruselfaktor, fertig ist dein gruseliges Halloween-Snack.

Tipp