



Mumien-Miniwürstchen

Portionen: 12 Stück • Aufwand: ca. 30 min + Backzeit

INFO: Auch perfekt als vegetarische Variante mit veggie Würstchen

Kurzanleitung:

1. Würstchen trocken tupfen. Blätterteig in 0,5 - 1 cm breite Streifen schneiden.
2. Würstchen spiralförmig umwickeln, oben eine Gesichtsöffnung lassen.
3. Mit verquirltem Ei/Milch (alternativ Pflanzendrink) bestreichen.
4. Bei 200 °C Ober/Unterhitze 12- 15 Min. goldbraun backen.
5. Mit Mayo und schwarzen Senfkörnern (für die Pupille) Augen setzen und alles auf einer Platte anrichten.

Mumienwürstchen im Blätterteig

Portionen: 12 Stück

Vorbereitung: 30 Min. · Backzeit: 12 – 15 Min. · Gesamt: ca. 45 Min.

Level: leicht

Zutaten

1 Rolle Blätterteig (ca. 275 g) oder veganer Blätterteig

12 Mini-Würstchen (oder 6 normale, halbiert) vegetarisch/vegan möglich

1 Eigelb + 1 EL Milch (vegan: Pflanzendrink)

etwas Mayo (vegane Mayo) und einige schwarze Senfkörner für die Augen

Optional: Sesamkörner zum bestreuen der Würstchen

Optional: Senf oder Ketchup

Zubereitung

- Den Ofen auf 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
- Den Teig ausbreiten und mit einem scharfen Messer in 0,5 – 1 cm Streifen schneiden.
- Die Würstchen mit einem Papiertuch ein wenig trocken tupfen. Die Blätterteigstreifen vorsichtig diagonal um die Würstchen wickeln, oben eine Öffnung für das Gesicht der Mumie frei lassen. Die Enden der Blätterteigstreifen gut zusammen drücken, damit sie sich nicht lösen.
- Ei und Milch kurz verquirlen (alternativ Pflanzendrink) und die Mumienwürstchen damit bestreichen. Wer möchte, kann jetzt noch einige Sesamkörner darüber streuen.
- ca. 12 – 15 Min. backen bis sie goldbraun sind.
- Kurz vor dem servieren die Augen setzen. Dazu ein wenig Mayo (optional vegan) in einen kleinen Spitzbeutel geben. Zwei Augäpfel aufspitzen und vorsichtig jeweils ein schwarzes Senfkorn als Pupille auflegen.
- Ketchup/ Senf zum Dippen dazu reichen

Vorbereitung & Zeitplan

T-1 Tag: einkaufen

Party-Tag: 60 Min. vorher: wickeln, 30 Min. vorher: backen

Kurz vor dem Servieren: dekorieren

Aufbewahrung

Frisch zubereitet schmecken sie am besten. Sie können sie aber noch einmal ca. 5 – 8 Min. bei 170 °C im Ofen aufknuspern, damit sie warm serviert werden können.

WICHTIG: Die Deko der Augen erst kurz vor dem Servieren fertigstellen.

Die Würstchen sollen dafür nicht zu heiß sein, sonst könnte die Mayo verlaufen.

Die Augäpfel dabei nicht zu flach spritzen.

Tipp

Wenn Sie die Mumienwürstchen nicht nur als Fingerfood reichen wollen,
passt dazu sehr gut Pommes und Salat.