Mumien-Würstchen im Schlafrock

Zutaten für 8 Stück

- 8 Wiener Würstchen
- 1 Rolle Blätterteig (Laugenteig oder Pizzateig, aus dem Kühlregal)

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten
Ruhezeit:	10 Minuten

Damit euch die Würstchen im Ofen nicht aufplatzen schneidet ihr sie am besten zuerst etwas an unauffälligen Stellen ein.

Dann nehmt ihr euren Teig aus dem Kühlschrank und lasst ihn für 10 Minuten ruhen, bevor ihr ihn in etwa 5 mm dicke Streifen schneidet oder rollt.

Die Würstchen werden nun mumienartig damit umwickelt, wobei das „Gesicht” ausgespart wird.

Wenn ihr möchtet könnt ihr vor dem Backen auch noch etwas Käse auf den Teig streuen, dann habt ihr quasi Würstchen im Käsebrötchen-Teig ;-)

Dann geht es für die Mumien-Würstchen in ihrem Schlafrock aus Teig für 15 Minuten in den Backofen. Für Halloween-Mumien verpasst ihr den Würstchen anschließend noch Augen. Das geht am einfachsten mit Candy Augen, aber auch ein Klecks Mayonaise, garniert mit einem Stück schwarzer Olive funktioniert gut.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.