

Halloween-Mumien-Würstchen: Witzig, lustig & lecker



Diese lustigen Blätterteig-Würstchen-Mumien sind ein toller Hingucker auf deinem Halloween-Buffer. Diese Würstchen-Mumien werden bestimmt gerne von Euren „kleinen Monstern“ verspeist. Sie sehen lustig aus, sind schnell gemacht und schmecken natürlich auch lecker.

Zutaten für 4 Personen Halloween-Mumien-Würstchen

- 8 Würstchen (z.B. Mini-Wiener, Bockwurst)
- ½ Pck. Blätterteig
- 16 Pfefferkörner, schwarz
- etwas Ketchup, oder Senf

Zubereitung Halloween-Mumien-Würstchen

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft oder 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Blätterteig auslegen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Dann die Würstchen zu $\frac{3}{4}$ mit den Teigstreifen umwickeln und am anderen Ende aus dem restlichen Teig einen Kopfverband wickeln, sodass lustige Mumien entstehen.
3. Für die Augen werden auf jedes Würstchen zwei Kleckse Senf aufgetragen, in die vorsichtig je ein Pfefferkorn gegeben wird.
4. Dann ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Würstchen darauflegen und 10 bis 15 Minuten backen. TIPP: Ihr solltet immer wieder nachprüfen, bis die obere Lage Teig eine leicht braune Farbe hat, ansonsten sollten sie doch eher hell bleiben. Herausnehmen und auf ein Kuchengitter legen. Mit Ketchup oder Senf servieren.



TIPPS:

- Sie **schmecken warm** sehr gut, können aber **auch kalt gegessen** werden.
- Wer will, kann statt des Blätterteigs auch einen **Pizzateig** verwenden. Diesen könnt Ihr gerne selbst machen. Wenn es schneller gehen soll: verwendet einfach einen fertigen TK-Pizzateig.

An Halloween ist wieder Zeit für „Süßes oder Saures“. Kennt Ihr eigentlich unser Halloween-Rezept „Süße Fledermaus-Muffins – unsere Halloween Back-Idee“. Saures gibt es bei uns dieses Mal nicht, denn diese essbaren Fledermäuse sind sowohl im Geschmack als auch optisch zuckersüß. Die Schokoladen-Muffins sind der Star auf jeder Halloweenparty.

Hier zu den zuckersüßen Fledermaus-Muffins:

<https://www.kuechen-markt.de/blog/rezepte/fledermaus-muffins>