



Wiener-Mumien

MIT DELIKATESS WIENER WÜRSTCHEN

Zutaten für 20 Stück:

10 WOLF Delikatess Wiener Würstchen
1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
1 Ei
1–2 EL Mayonnaise
Pfefferkörner

So wird's gemacht:

1. Die Wiener mit einem Zahnstocher mehrmals leicht einstechen und für 3–5 Minuten in warmem, aber nicht kochendem Wasser erwärmen. Anschließend kalt abschrecken, gut trocken tupfen und quer halbieren.
2. Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Den Blätterteig ausrollen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.
4. Jedes Wienerstück mit 1–2 Blätterteigstreifen unregelmäßig umwickeln. Die unregelmäßige Wicklung macht den Mumien-Look aus! Dabei oben bzw. im vorderen Bereich eine kleine Stelle frei lassen, an der später die Augen platziert werden.
5. Die umwickelten Wiener auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
6. Das Ei verquirlen und die Mumien damit bestreichen.
7. Im vorgeheizten Ofen etwa 10–15 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun ist.
7. Die Mumien gut abkühlen lassen. Mit Mayonnaise jeweils zwei kleine Augen auf die freien Stellen malen, z. B. mit einem Zahnstocher oder Schaschlikspieß. Anschließend jeweils ein kleines Pfefferkorn als Pupille auf die Mayonnaise-Augen setzen.

Lass es dir schmecken.

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben