

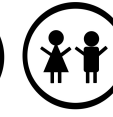
Würstchen Mumien



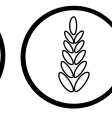
16 Mumien



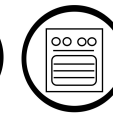
Vorbereitung
15 Minuten



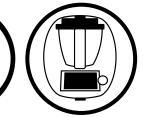
Kinder
lieben es



Mit
Weizen



180°
17 Min.



Thermomix®
geeignetes Rezept

- 8 Wiener Würstchen
- 1 Blätterteig (ca 40x30cm)*

Wiener Würstchen halbieren. Den Blätterteig ausrollen und feine Streifen schneiden. Die Streifen um die Wiener Würstchen wickeln. Achte dabei darauf, dass die Enden der Würstchen oben sind und lasse genügend freien Raum für das Gesicht der Würstchen-Mumien.

Die Wiener Würstchen anschließend im Backofen bei 180 °C in der Mitte des Ofens ca. 17 Minuten goldbraun backen.

16 Paare Zuckeraugen

Die Würstchen mit Zuckeraugen dekorieren und auf einer Platte oder einem Brett servieren.

*Wie man mit dem Thermomix® einfach Blätterteig macht erfährst du bei den Teig Rezepten auf ANDERSTGEMACHT

