

AB IN DIE KÜCHE!

Leckere Mumien

Du brauchst:

- 1 Ei
- 8 Würstchen deiner Wahl
- Senf
- Ketchup
- Blätterteig
- Scheibenkäse
- Ein Lineal

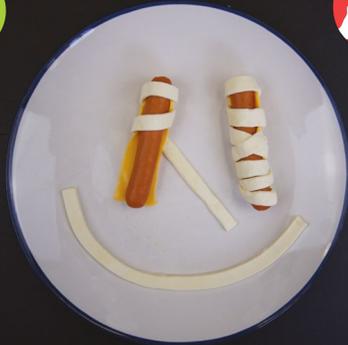
FÜR
8!

1



Heize den Ofen auf 180°C. Rolle den Blätterteig aus. Schneide ihn in 2cm breite Streifen.

2



Schneide den Käse in 5cm lange Streifen. Lege ein Würstchen auf den Käsestreifen. Wickel die Blätterteigstreifen um den Käse und das Würstchen.

3



Lege die Mumien auf ein Backblech. Verquirle ein Ei und bestreibe damit jede Mumie.

4



Backe die Mumien für 15 Minuten im Ofen, bis der Blätterteig aufgeht und goldbraun ist. Lass die Würstchen abkühlen.

5



Füge zwei kleine Senfpunkte als Augen auf jedes Würstchen. Genieß sie mit Ketchup oder einem anderen Dip deiner Wahl.

