Pomito

Würstel-Mumien



Vorbereitungszeit: 45 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Dotter: 1
- Kleine Würstel: 12
- Mayonnaise: n. B.
- Rolle Blätterteig (rechteckige Form): 1
- Schwarze Pfefferkörner: n. B.

Hausgemachtes Ketchup

- Aceto Balsamico: 1 Teelöffel
- Apfelessig: 1 Teelöffel
- Ingwerpulver: ½ Teelöffel
- Salz: ½ Teelöffel
- Wasser: 65 g
- Zucker: ½ Teelöffel
- Zwiebelpulver: ½ Teelöffel

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 250 gr



Vorbereitung

Die Würstel-Mumien sind ein köstliches Fingerfood mit Blätterteig, das sich perfekt für das gruseligste Fest des Jahres eignet. Sie schmecken hervorragend und sind in wenigen Minuten fertig, eine schrecklich leckere Vorspeise, die ihr mit den Kleinen zubereiten könnt!

1. Einfach eine Rolle Fertig-Blätterteig nehmen, ausrollen und in 12 ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
2. Die Teigstreifen um die Würstel wickeln, dabei ein Ende frei lassen (wo später die Augen hinkommen).
3. Alle 12 Mumien auf dieselbe Weise zubereiten

4. Die Mumien auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
5. In einer Schüssel 1 Eidotter verquirlen und die Mumien damit bepinseln
6. 20 Minuten bei 180°C im Ofen backen
7. Während die Mumien im Ofen sind, könnt ihr das Ketchup zubereiten. Dafür die passierten Tomaten von Pomìto und alle anderen Zutaten in einen Messbecher geben und mit dem Pürierstab mixen.
8. Nach dem Auskühlen könnt ihr den Mumien noch Augen verpassen: Mit der Mayonnaise wird der Augapfel geformt, die Pfefferkörner bilden die Pupillen.

Nun sind eure Halloween-Mumien fertig. Mit hausgemachtem Ketchup serviert, schmecken sie gleich noch viel besser!