



Wurstchen-Mumien von WIESENHOF

1 Packung WIESENHOF Geflügel-Wiener
1 Rolle frischer Blätterteig
3 EL Ketchup
Senf
Backpapier

Schritt 1

Backofen auf 200 °C vorheizen. Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausrollen, gleichmäßig mit Tomatenketchup bestreichen und quer in etwa 1 cm dicke streifen schneiden.

Schritt 2

Wiener in ca. 3 cm große Stücke schneiden und mit je 2 Blätterteigstreifen umwickeln. Dabei an einem Wurstende etwas Platz lassen für das "Gesicht".

Schritt 3

"Mumien" auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 15-20 Min. backen, bis der Blätterteig goldbraun ist.

Schritt 4

Mit Senf Augen auf die Mumiengesichter tupfen.