



## Mumienwürstchen

\*Warnhinweis: fressen euer Klopapier!

## Mumienwürstchen

**Zutaten:** 250 g Weizenmehl, 1 Prise Zucker, ½ TL Salz, 1 EL Olivenöl, ¼ Würfel Frischhefe (10g), 150 ml lauwarmes Wasser, 5 Würstchen, Ketchup oder Senf zum Verzieren

- ▶ Mehl, Zucker, Salz und Öl in eine große Schüssel geben und Frischhefe darüberbröseln. Den Teig dann gut vermischen, kneten und in der Schüssel abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Verarbeitet den Teig dann wie beim Rezept „Herzhafte Gespenster“ (Schritte 1 bis 4).
- ▶ Mit einem Nudelholz den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in dünne Streifen schneiden (am besten mit einem Pizzaroller).



# Mumienwürstchen

- ▶ Einen Streifen vorsichtig von oben nach unten um ein Würstchen wickeln und einen weiteren Streifen wieder von unten nach oben wickeln. Es darf stellenweise auch noch etwas Würstchen herausschauen. Denkt daran beim „Kopf“ einen Schlitz für die Augen frei zu lassen.
- ▶ Die Mumienwürstchen auf das Backblech legen und im vorgeheizten Ofen etwa 10 - 15 Minuten backen, bis die obere Lage Teig eine leicht braune Farbe hat.
- ▶ Mit Ketchup oder Senf in die Schlitz am Kopf jeweils 2 Punkte als Augen malen und warm oder kalt genießen!

