



Mumien-Würstchen im Teigmantel

20 Stück

Zutaten

250 g Mehl
130 ml Wasser
1 EL Trockenhefe
½ TL Zucker
½ TL Salz
3 EL Olivenöl
10 Rindswürstchen

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig kurz mit den Händen verkneten und dann abgedeckt für 30 Minuten aufgehen lassen. Den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche ganz dünn ausrollen und in etwa 5 mm breite Streifen schneiden. Die Würste halbieren und jede Wurst in einen Teigstreifen einrollen, sodass sie aussehen wie Mumien.

Die Mumien bei 190 °C Ober-/Unterhitze 12–15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Nach Belieben aus Senf oder Zuckerschrift Augen aufmalen, oder essbare Zuckeraugen ankleben.