

## Backe schaurig-schöne SchlaWiener-Mumien!

### Was Du dafür brauchst:

- 🐾 Zwei Pakete SchlaWiener
- 🐾 Ein Paket Blätterteig (backfertig aus dem Kühlregal)
- 🐾 Ein Ei (nur das Eiweiß). **Anleitung:** Um das Eiweiß vom Eigelb zu trennen, wird das Ei vorsichtig über einem Gefäß aufgeschlagen und das Eigelb abwechselnd von einer Hälfte der Schale in die andere gekippt. Dabei fließt das Eiweiß in das Gefäß.

### Und so geht's:

- 🐾 Heize den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vor.
- 🐾 Lege den Blätterteig aus und schneide ihn in ca. 1 cm breite Streifen. Am einfachsten geht das mit einem Pizzaroller.
- 🐾 Umwickle vorsichtig je einen SchlaWiener mit ein bis zwei Blätterteig-Streifen und lasse dabei eine kleine Lücke für das Gesicht – da der Teig leicht reisst, lässt Du den Teigstreifen am besten liegen und rollst ihn mit dem Würstchen auf.
- 🐾 Lege die eingewickelten SchlaWiener auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Zum Schluss mit dem Eiweiß bestreichen.
- 🐾 Backe die Mumien für 15 – 20 Minuten bis der Blätterteig goldbraun ist.
- 🐾 Klebe entweder Augen auf (Achtung: bloß nicht mitessen!) oder male mit Spritzbeuteln kleine Mayo-Augen und Pupillen aus Ketchup auf.



### Tipp:

Die SchlaWiener-Mumien schmecken frisch aus dem Ofen genauso lecker wie abgekühlt. Damit sind sie perfekt für Dein Halloween-Buffer!

**Happy Halloween & guten Appetit!**