

Mumien Würstchen im Blätterteig



Bis 15 Min.



Einfach



Zubereitung

1. Blätterteig ausrollen und in dünne Streifen schneiden (1,0 – 1,5 cm).
2. Wiener zur Hand nehmen, einen Streifen des Blätterteigs nehmen und rund um die Wiener wickeln. Das „Gesicht“ dabei frei lassen.
3. Wenn aller Wiener umwickelt sind das Ei mit Milch verquirlen und alle Wiener damit bepinseln.
4. Alle „Mumien“ in den Airfryer Körben mit Abstand verteilen und **Pizza & Pasta Käse** über alle Würstchen großzügig verteilen.
5. Körbe mit den Mumien in den Airfryer schieben und ca. 10 – 12 Minuten bei 180° backen bzw. bis Sie schön Gold-Gelb sind (je nach Belieben)
6. „Mumien“ kurz abkühlen lassen und dann jeweils zwei Augen auf den Würstchen anbringen. Entweder mit Zuckerguss oder Tomatenmark damit diese auch fest bleiben.
7. Schön anrichten und mit den Gästen genießen

Zutaten



Zutaten

- 1 Rolle Blätterteig
- 12 kurze Wiener Würstchen
- **GOLDSTEIG Pizza & Pasta Käse**

Zum Bestreichen:

- 1 Ei
- 1 EL Milch

Für die Augen:

- Zucker Augen (Bei den Backzutaten)

Sonstiges:

- Ketchup oder Mayo zum Dippen