

Würstchen-Mumien



Du brauchst

Blätterteig aus dem
Kühlregal
kleine Wiener
Würstchen
Senf oder Ketchup für
die Augen

So wirds gemacht

- 1 **Vorbereitung:** Blätterteig ausrollen und in dünne Streifen (ca. 1 cm breit) schneiden.
- 2 Die Würstchen mit den Teigstreifen spirilig einwickeln. Dabei am oberen Ende eine kleine Lücke für das Gesicht freilassen.
- 3 Mumien auf ein Backblech mit Backpapier legen und nach Packungsanweisung des Blätterteigs goldbraun (meist ca. 15–20 Minuten bei rund 200 °C) backen.
- 4 Alles kurz abkühlen lassen, dann zwei kleine Punkte Senf oder Ketchup in die freie Lücke tupfen – fertig sind die Mumien-Glubscher!
- 5 Für einen stabilen Stand die Mumien fest auf die Unterlage aufdrücken - alternativ liegende Mumien servieren.



Förderbereiche



Fein-
motorik



Umgang mit
Küchenutensilien

