



## Wurstchen-Mumien von WIESENHOF

1 Packung WIESENHOF Geflügel-Wiener  
1 Rolle frischer Blätterteig  
3 EL Ketchup  
Senf  
Backpapier

### Schritt 1

Backofen auf 200 °C vorheizen. Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausrollen, gleichmäßig mit Tomatenketchup bestreichen und quer in etwa 1 cm dicke streifen schneiden.

### Schritt 2

Wiener in ca. 3 cm große Stücke schneiden und mit je 2 Blätterteigstreifen umwickeln. Dabei an einem Wurstende etwas Platz lassen für das "Gesicht".

### Schritt 3

"Mumien" auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 15-20 Min. backen, bis der Blätterteig goldbraun ist.

### Schritt 4

Mit Senf Augen auf die Mumiengesichter tupfen.