Vegane Wurst Mumien

Zutaten für 12 Mumien

- 12 vegane Würstchen
- 1 Packung veganer Blätterteig aus dem Kühlregal (Fertigprodukt)
- für die Augen: vegane Mayonnaise oder vegane Frischecreme sowie 24 Pfefferkörner, vegane Zuckeraugen oder ähnliches
- für den Dip: veganer Ketchup oder Senf

Hilfsmittel: Backblech mit Backpapier ausgelegt, Küchenmesser oder Pizzaroller, Zahnstocher, Schneideunterlage

Serviervorschlag | Foto Credit: freepik.com@timolina

Zubereitung

1. Den Blätterteig etwa 10 bis 15 Minuten vor der Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen.

2. Den Teig vorsichtig ausrollen und mit einem Pizzaroller oder Küchenmesser etwa 0.5 cm dicke Streifen abschneiden.

3. Die veganen Würste auf einer Seite mit einem Zahnstocher einstechen. Dieser Schritt ist wichtig, da die Würste beim Backen sonst platzen könnten.

4. Die Blätterteigstreifen um die Würste wickeln und darauf achten, dass je Wurst ein kleiner Bereich für das Gesicht frei bleibt. **Wichtig:** Die Blätterteigstreifen nicht zu dicht wickeln.

5. Den Backofen auf 200°C Umluft (oder 220°C Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die veganen Wurst Mumien auf ein mit Backpapier belegetes Backblech legen und für etwa 10 bis 12 Minuten im Ofen backen. Darauf achten, dass die Mumien nur leicht gebräunt sind. Im Anschluss vollständig abkühlen lassen.

6. Die Wurst Mumien jeweils mit zwei Tupfer Mayonnaise sowie Pfefferkörner verzieren und servieren. Wer keine Pfefferkörner mag, entfernt diese vor dem Verzehr oder verwendet vegane Zuckeraugen.

Du hast etwas nachgemacht?

Zeig es uns auf Instagram mit
@waf.foodies oder #waffood #wafvegan #wafveggie #wafkochen #wafbacken

Haltbarkeit, Lagerung und Tipps

- Die Wurst Mumien kühl aufbewahren und innerhalb von ein bis zwei Tagen verzehren. Sie schmecken warm und kalt.
- Als Dip eigenen sich Ketchup, Senf oder veganer Joghurt.