

Halloween Mumien-Hot-Dogs

Lustige Halloween Snacks selber machen

Diese Hot Dogs sind der Hammer zum Halloween Fest und zwar für große und für kleine Geister. Mit den Hot-Dog-Mumien werdet Ihr jede Menge neue Fans gewinnen. Die lustigen Snacks sind schnell gemacht und wenn Ihr Kinder habt werden sie schon bei der Zubereitung jede Menge Spaß haben. Dank der lustigen Zuckeraugen, bringen diese Halloween Hot-Dogs jede Menge Stimmung in die Bude. Probiert es mal selber aus. Ihr benötigt nicht wirklich viel. Etwas Blätterteig, Hot-Dogs und natürlich die lustigen Zuckeraugen. Wir haben spontan noch einen Dip aus Ketchup, Mayonnaise und Honigsenf kreiert und diesen mit Worcestersauce, Salz, Pfeffer und Chili aufgepimpt.

Zutaten

- 16 Hot Dogs aus dem Glas
- 280 g Blätterteigrolle (24 x 40 Zentimeter)
- 32 Zuckeraugen

Zubereitung

- Die Hot Dogs aus dem Glas nehmen und mit etwas Küchenkrepp trockentupfen.
- Die Blätterteigrolle ausrollen und dann mit einem Messer und einem Lineal in Streifen schneiden. Wir haben pro Hot Dog immer drei unterschiedlich breite geschnitten (zwischen 3 und 6 mm).
- Jetzt jeden Hot Dog mit jeweils drei Streifen einrollen, dabei dort wo die Augen hin kommen etwas freie Fläche lassen, damit das Gesicht der Mumie später erkennbar ist.
- Die Mumien-Hot Dogs auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen für 20-30 Minuten goldbraun backen.
- Nun die Augen auf den Hot Dogs anbringen. Wir haben dazu einen Tupfer Senf benutzt.
- Halloween kann kommen und Ihr werdet sehen, Eure Mumien-Hot-Dogs sind schneller weg als Ihr schauen könnt.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/halloween-mumien-hot-dogs/>