



Mumienköpfe und süßer Mumienkopf-Auflauf

Zutaten:

- 1/2 Kürbis
- 20g Ingwer
- 2 Äpfel
- 1 Pck. Vanillezucker
- 6 EL Brauner Zucker
- 4 EL Aprikosen-Marmelade
- 1Pck. Mürbeteig
- 2Pck. Blätterteig
- 10 Bockwürstchen
- Zimt
- Ketchup
- Zuckeraugen zur Deko
- Butter



Zubereitung:

Schneiden Sie den Kürbis, die Äpfel und den Ingwer in feine, kleine Streifen oder Würfel. Geben Sie alles zusammen in eine Schüssel. Schütten Sie etwas Zimt, den Vanillzucker, den braunen Zucker und die Aprikosenmarmelade dazu. Mischen Sie alles gut durch.

Buttern Sie eine Auflaufform. Legen Sie die Auflaufform mit dem Mürbeteig so aus, dass die Form komplett ausgekleidet ist. Geben Sie die Kürbis-Apfelmasse in die Auflaufform und verteilen Sie alles gut.

Schneiden Sie den Blätterteig in Streifen und dekorieren Sie die Auflaufform. Die Blätterteigstreifen sind sozusagen die Bandagen von der Mumie. Lassen Sie an einer Stelle etwas Platz um später die Augen einzusetzen. Stellen Sie die Auflaufform bei 180°C für 30-40 Minuten in den Ofen.

Breiten Sie die verbliebene Blätterteigrolle aus und bestreichen Sie diese mit Ketchup. Halbieren Sie die Bockwürste. Schneiden Sie Streifen vom Blätterteig und umwickeln Sie die Würstchen damit. So sieht es später aus, als ob die Mumien (Bockwürste) mit blutigen, zerfetzten Bandagen umwickelt wären. Lassen Sie wieder einen Teil frei, um später die Augen einsetzen zu können. Stellen Sie die Mumienköpfe bei 180°C für etwa 15 Minuten in den Ofen, bis die Blätterteigstreifen goldbraun sind. Dekorieren Sie danach die Mumienköpfe mit den Zuckeraugen.

Fertig! Happy Halloween und

viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**