



OVO

HALLOWEEN MUMIEN



ZUBEREITUNG OVO HALLOWEEN MUMIEN

ZUTATEN

- 1 Rolle Blätterteig
- 4 Esslöffel Ovomaltine Crunchy Cream
- 3 Esslöffel Milch
- Zuckeraugen
- Puderzucker (zum Bestäuben)

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Blätterteig ausrollen und mit einem Nudelholz eventuell vorhandene Falten leicht glätten.
3. Den Blätterteig mit einem scharfen Messer in 12 Rechtecke schneiden. 4 dieser Rechtecke quer in dünne Streifen schneiden.
4. Jedes der übrigen Blätterteig-Rechtecke mit 1/2 EL Ovomaltine Crunchy Cream bestreichen, dabei rundherum einen kleinen Rand freilassen.
5. Die Ränder des Teigs mit etwas Milch bestreichen.
6. Die dünnen Teigstreifen in einem Zickzack-Muster über die Füllung legen, um einen „Mumien“-Effekt zu erzeugen.
7. Diesen Vorgang für alle Blätterteig-Rechtecke wiederholen.
8. Die Streifen mit den Fingern leicht andrücken.
9. Die Teigstreifen mit etwas Milch bestreichen.
10. Die Ovo Mumien in der Mitte des vorgeheizten Ofens 15-18 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
11. Die Ovo Mumien aus dem Ofen nehmen, etwas auf dem Blech abkühlen lassen, dann die Zuckeraugen leicht andrücken.
12. Auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Tipps:

- In einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahren.
- Innerhalb von 2 Tagen nach der Zubereitung verzehren.
- Am besten schmecken sie frisch.