

## Mumien-Camembert zu Halloween



### Zutaten      Zubereitung

für 4 Personen

2 Schönegger Heumilch-  
Camembert  
1 Rolle frischer Blätterteig (275g)  
1 Scheibe Schönegger Hartwurst  
mit Kümmel  
2 Schwarze Oliven ohne Kern  
1 Ei  
1 TL Milch

1. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Blätterteig ausrollen und den Teig von der Längsseite aus in 1 cm dicke Streifen schneiden.
3. Die Blätterteigstreifen im Mumien-Look um die Camemberts wickeln.
4. Aus einer Scheibe Hartwurst 4 runde Augen schneiden und jeweils 1 Augenpaar auf den Camembert legen.
5. Von den Oliven die Endstücke abschneiden und als Pupillen auf die Salami-Augen legen.
6. Ei zusammen mit der Milch in einer Schüssel verquirlen und den Blätterteig damit einpinseln.
7. Camemberts auf das Blech setzen und im Ofen für 20 Minuten backen.