SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

# Vegane “Käse”-Knacker-Mumien mit hausgemachter BBQ-Sauce

**Zubereitungszeit:** 20 min

**Kochzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min

**Portionen:** 12 Personen

## Für die Mumien:

6 vegane Bockwürstchen

90 g veganer Reibekäse-Ersatz

1 Pack veganer Blätterteig (evtl. etwas mehr)

Etwas vegane Mayonnaise-Alternative

Schwarze Pfefferkörner

## Für die BBQ Sauce:

100 g Tomatenmark

100 ml Tomatenketchup

60 ml Balsamicoessig

60 g brauner Zucker

20 g Ahornsirup

2 TL Rauchsalz Kala Namak oder geräuchertes Paprikapulver

1 TL Knoblauchpulver

30 ml Wasser

Etwas Worcestersauce oder Sojasauce

---

-

1. Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (kann je nach Blätterteig variieren).

2. Vegane Würstchen halbieren und jede Hälfte der Länge nach aufschneiden. Auf die untere Hälfte etwas veganen Reibekäse-Ersatz verteilen und die obere Hälfte drauflegen.

3. Aus dem veganen Blätterteig dünne Streifen schneiden und um jeden “Würstchen-Doppeldecker” einen Streifen wickeln. In der oberen Hälfte eine kleine Lücke lassen, hier kommen später die Augen hin.

4. Die eingewickelten Würstchen auf ein Backblech verteilen und für ca. 10–15 Minuten im Ofen backen, bis der Blätterteig von außen gebräunt ist.

5. Nach dem Abkühlen in die Lücke zwischen den Blätterteig-Streifen zwei kleine Kleckse aus veganer Mayo platzieren und je ein schwarzes Pfefferkorn daraufsetzen.

6. Für die BBQ-Sauce alle Zutaten bis auf die Worcestersauce in einen Topf geben, aufkochen lassen und unter regelmäßigem Rühren auf niedriger Hitze 15–20 Minuten köcheln lassen. 30 Milliliter Wasser unterrühren und mit Worcestersauce abschmecken.