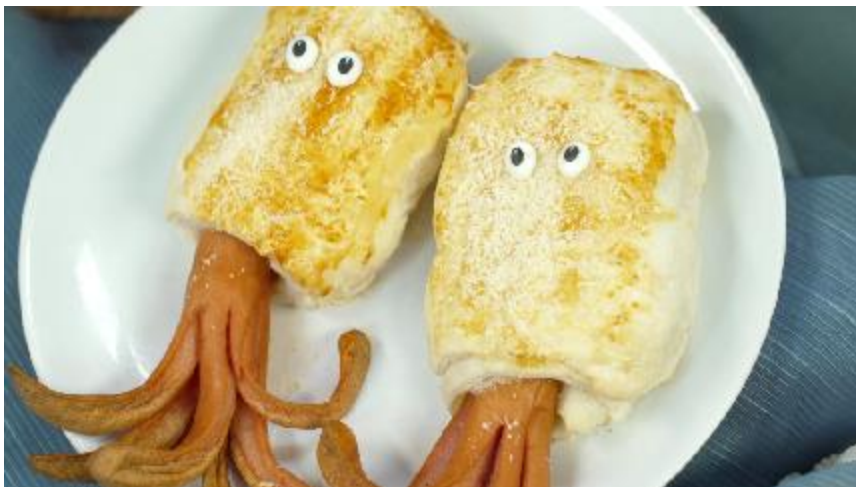




Zackig g'schmackig: Tintenfisch-Würstchen

Diese lustigen Tintenfisch-Würstchen sind bestimmt rasend schnell verputzt.



Ihr braucht dafür: Würstchen, Blätterteig, Parmesan, ein Ei und Zuckeraugen.





Für die Tintenfischarme schneidet ihr die Würstchen vorsichtig bis zur Hälfte ein. Lasst euch dabei von einer erwachsenen Person helfen.



Aus so einem länglichen Stück Blätterteig entsteht der Tintenfisch-Körper.



Zackig g'schmackig: Tintenfisch-Würstchen



Klappt die Ecken um und drückt den Teig zurecht. Das macht ihr auf beiden Seiten.



Legt das Würstchen zur Hälfte auf den Blätterteig und rollt es ein.
Drückt auch hier den Teig noch etwas flach, dadurch entsteht die typische Tintenfisch-Kopfform.



Zackig g'schmackig: Tintenfisch-Würstchen



Das Ei noch kurz verquirlen und dann großzügig alle Tintenfische damit bestreichen.



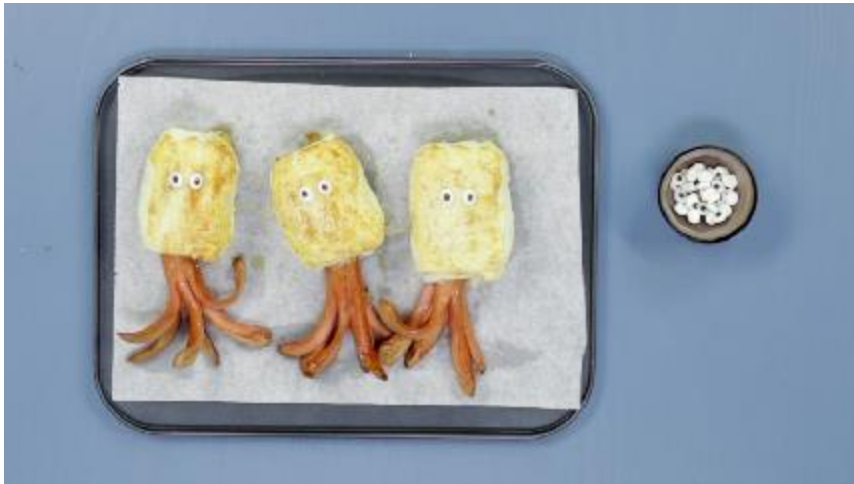
Danach noch etwas Parmesan reiben ...



Zackig g'schmackig: Tintenfisch-Würstchen



... und schon kommen die Tintenfische für etwa 20 Minuten bei 200 Grad in den Backofen. Zum Schluss könnt ihr ihnen noch ein paar süße Zuckeraugen verpassen.



Und fertig sind die herzhaften Tintenfisch-Würstchen, die auf keiner Unterwasser-Party fehlen dürfen! Mahlzeit!



Zackig g'schmackig: Tintenfisch-Würstchen