

Das Grusel Buffet Teil 5

Eitrige Schimmelknochen



Diese Zutaten brauchst du: Blätterteig – selbstgemacht oder Fertigware, 1 Ei, Salz und Pfeffer, geriebenen Gouda und Mohn

Bevor du anfängst heize deinen Ofen auf 160° Umluft vor.

Wenn du dann all deine Zutaten zusammengesucht hast,
können wir starten.

Zuerst schneidest du den Blätterteig in einer Knochenform aus.
Danach vermengst du das Ei mit Salz und Pfeffer und pinselst die Masse auf die Knochen. Als letzten Schritt streust du Gouda und Mohn darüber und lässt die Knochen dann bei 160 Grad Umluft für 10 bis 15 Minuten backen.