



# Blätterteig-Schlangen mit Mohn, Sesam und Chilis



## Zutaten

### Menge

6	rote Thai-Chilis
1	Ei
2 EL	Öl
1 Paket	Blätterteig
1 EL	Sesam
	Schaschlikspieße
	Salz
2 EL	Kürbiskerne
1 EL	Mohn

## Tipp

Die kleinen Chilis können wirklich sehr scharf sein. Falls du dies nicht so gerne magst, kannst du die Chilis auch einfach durch ein Stück Paprika ersetzen und dieses als Zunge zuschneiden.

## Rezeptinfo

### Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 15 Min. Backzeit

pro Portion: 770 kJ, 184 kcal, 14,9 g Kohlenhydrate, 3,8 g Eiweiß, 12,9 g Fett, 20 mg Cholesterin, 1,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €



## Zubereitung

Falls du deine Gäste an Halloween mit leckeren herzhaften Snacks überraschen willst, solltest du unbedingt unsere schaurigen Blätterteigschlangen mit Mohn und Sesam ausprobieren! Unsere Blätterteigschlangen bekommen nämlich eine Zunge aus kleinen Chilis und Augen aus Kürbiskernen und erschrecken deine Gäste damit garantiert! Für unsere Blätterteig-Schlangen wickelst du einfach fertigen Blätterteig um lange Schaschlikspieße und bestreust das Ganze mit Sesam, Mohn und Salz. Im Ofen werden die Blätterteig-Schlangen dann nur noch goldbraun gebacken und danach kann auch schon probiert werden! Mache unsere Blätterteig-Schlangen auf jeden Fall nach, so schnell geht's:

### Step 1:

Zuerst musst du den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann den Blätterteig in Streifen schneiden und locker um eingeölte Schaschlikspieße wickeln. Danach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Ein Ende der Blätterteigschlangen zu einem Kopf formen, das andere Ende als Schwanz zusammendrücken.

### Step 2:

Dann kannst du die Milch mit dem Ei verquirlen. Nun die Kürbiskerne halbieren und als Augen in die Schlange drücken und den Rest vom Teig mit der Milch-Ei-Mischung bepinseln. Nun kannst du Mohn, Sesam und etwas Salz aufstreuen und zum Schluss eine halbierte Chilischote mit Schlitz als Zunge in den Kopf stecken. Die Schlangen kannst du nun im heißen Ofen für ca. 13 Minuten goldbraun backen.