



Halloween Baguettes

Zutaten:

- **3 B:PURE Mini-Baguettes**
- 3 EL Senf
- 1 Prise Zimt
- 250 g Rotkraut
- 10 Mini-Wiener
- 10 Mandelblätter
- 1 Handvoll Chips (gesalzen)

Zubereitung:

1. Für den „wie-frisch-gebacken-Effekt“ den Backofen vorheizen und die B:PURE Mini-Baguettes nach Packungsanweisung aufbacken.
2. Senf und Zimt vermischen und damit die Mini-Baguettes bestreichen.
3. Nun das Rotkraut auf allen Mini-Baguettes gleichmäßig verteilen.
4. Die Würstchen auf einer Seite mandelgroß einschneiden und mit den Mandelblättern versehen.
5. Zu guter Letzt Würstchen und Chips auf den Mini-Baguettes verteilen und schmecken lassen.

Guten Appetit!