Halloween-Hexenfinger

Mit dem Rezept für Halloween-Hexenfinger werden schaurig schöne Leckereien für die nächste Halloweenparty zubereitet. Zum Fürchten und trotzdem köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

250 g	Butter (weiche)
250 g	Staubzucker
1 Stk.	Ei
1 TL	Mandelextrakt (oder Zitronen-Extrakt)
1 TL	Vanilleextrakt
800 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Salz
50 g	Mandeln
1 Tube	Lebensmittelfarbe (grüne)

Zubereitung

1. Für die Halloween-Hexenfinger den Backofen auf 160°Grad vorheizen und in der Zwischenzeit den Teig herstellen. Dafür die weiche Butter, Staubzucker, Ei, Mandel- und Vanilleextrakt mit dem Mixer verrühren. Langsam das Mehl, Backpulver und Salz einrieseln lassen.

2. Um die schöne grüne Farbe zu bekommen, ein paar Tropfen der grünen Lebensmittelfarbe in den Teig mischen. Danach den Teig zum Ruhen für zirka 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

3. Im Anschluss mit einem Teelöffel gleichgroße Teigstücke abtrennen und daraus Finger formen. Mit einem Messer beliebig viele Striche in die Finger einschneiden. Zum Abschluss noch die Mandeln als Fingernägel draufsetzen und ein wenig festdrücken.

4. Die Halloween-Hexenfinger mit den festgedrückten Mandeln in den Backofen geben und etwa 20-25 Minuten fertig backen. Ein wenig auskühlen lassen und fertig sind die gruseligen Leckereien.

Tipp

Vor den Halloween-Hexenfinger gruseln sich die Gäste ganz bestimmt. Die Halloween-Hexenfinger können auch zusätzlich noch mit weiteren schaurigen Einzelheiten verziert werden. Der eigenen Fantasie werden hier keinerlei Grenzen gesetzt!