Halloween Finger

Dieses Rezept für Halloween Finger ist schmackhafter als es auf den ersten Blick klingt und der Renner auf jeder Party!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

200 g	Butter
1 Stk.	Eidotter
280 g	Mehl
120 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker

Für die Dekoration

1 Stk.	Eiklar
5 Stk.	Mandeln

Zubereitung

1. Für die Halloween Finger die Butter in feine Stücke trennen. Mehl, Staub- und Vanillezucker wie auch Eidotter und Butterstücke in einer Schüssel zu einem Teig verkneten.

2. Teig in Würfelform bringen und mit Folie umwickeln. 50 Minuten bis zu 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

3. Mehl auf einer sauberen Arbeitsfläche verstreuen, Teig darauf legen und verkneten. Auf 1 Zentimeter ausrollen.

4. Auf einem Pappkarton einen menschlichen Finger zeichnen, ausschneiden und auf dem Teig nachzeichnen. Mit einem scharfen Küchenmesser die Finger ausschneiden.

5. Finger auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Maneln hälften und an der Spitze

eine halbe Mandel auflegen. 12 bis 15 Minuten im Ofen backen.

6. Abschließend mit Eiklar bestreichen, dies gibt den Fingern einen schmackhaften Glanz.

Tipp

Die Halloween Finger können mit Lebensmittelfarbe in Orange oder Gelb bepinselt werden.