# Halloween Gruselfinger

Wer ein Rezept für die nächste Halloween-Party sucht, sollte dieses hier ausprobieren! Die Halloween Gruselfinger sehen zwar nicht süß aus, aber sie schmecken süß.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 125 g | Margarine |
| 125 g | Zucker |
| 1 Prise | Salz |
| 2 Stk. | Eier |
| 1 TL | Zitronenschalen |
| 250 g | Mehl |
| 50 g | Mandeln (gehobelte) |
| Nach Belieben | Marmelade |

## Zubereitung

1. Für Halloween Gruselfinger die Margarine mit dem Zucker und etwas Salz schaumig schlagen. Eigelb und abgeriebene Zitronenschale unterrühren, dann das Mehl unterheben.

2. Alles zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig fingerdicke Stücke rollen und diese etwa auf Fingerlänge abschneiden. Auf das Backblech legen und an einem Ende jeweils eine kleine Mulde eindrücken.

4. Jede Mulde mit etwas Marmelade bestreichen und eine Mandel hineinlegen, leicht andrücken. Mit dem Messerrücken an den "Gelenken" kleine Falten eindrücken. Im Ofen ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

## Tipp

Wer es "blutiger" mag, kann die Halloween Gruselfinger noch mit rot eingefärbtem Zuckerguss garnieren.