

## Knusprige Hexenfinger

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 30 Stück

225 g weiche Butter  
1 Ei  
125 g Puderzucker  
1 Teelöffel Vanillearoma  
350 g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver  
1 Prise(n) Salz  
100 g ungeschälte Mandeln  
1 Tube rote Zuckerschrift

Süßes sonst gibt's Saures! Langsam aber sicher ist die Halloween-Welle aus den USA auch nach Europa übergeschwappt. In der Nacht zum 1. November erwachen die Untoten nun also auch in Deutschland zum Leben und verlangen nach...SÜSSEM! Tatsächlich klingelte letztes Jahr am Abend des 31. Oktober eine Horde Kinder bei mir und verlangte nach Knabberkram. Völlig unvorbereitet und ohne Süßigkeiten-Vorräte staubten die kleinen Monster bei mir lediglich ein paar alte Hustenbonbons ab - naja, wenigstens hat's gereicht, um kein Ei ans Fenster geschmissen zu bekommen.

Dieses Jahr will ich es besser machen und mich doppelt

gut für die hungrigen Mini-Monster rüsten. Die Backstube wurde zur Hexenküche, weg mit pinkem Zuckerguss und her mit allem was nach Blutausch aussieht!

Herausgekommen sind diese gruseligen Kekse: Sehen zum fürchten aus, schmecken aber gar nicht schaurig, sondern ganz zahm und lecker nach Vanille und Mandel. Mmmhh... Angst macht mir da nur noch der Gedanke an eine leere Keksdose.

- 1 -

Den Puderzucker mit der weichen Butter in einer Küchenmaschine oder mit einem Handmixer cremig rühren. Das Ei und Vanillearoma hinzufügen und 2 Minuteniterrühren.

- 2 -

In einer separaten Schüssel das Mehl mit Backpulver und Salz vermischen. Mehlmischung in 3 Etappen unter die Buttermasse rühren, bis eine krümelige Masse entsteht. Alles mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten und diesen für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

- 3 -

Jeweils 1 EL Teig zu einer kleinen Kugel formen. Diese dann mit Hilfe eines Bogens Backpapier zu einer Rolle von der Größe eines Zeigefingers formen. Mit den Fingerkuppen mittig durch leichtes Drücken zwei Kuhlen für die Knöchelform eindrücken.

## Knusprige Hexenfinger



- 4 -

Mit einem Zahnstocher oder Messer an diesen Stellen feine Linien für die Hautfalten in den Teig einritzen, sodass es wie bei einem echtem Finger wirkt.



- 5 -

Für die Fingernägel am Ende jedes Fingers eine Mandel auf den Teig drücken.



- 6 -

Kekse auf ein eingefettetes Backblech legen und bei 160 °C 20-25 Minuten goldbraun backen. Finger mit etwas roter Zuckerschrift um die Fingernägel herum dekorieren.