



ABGEHACKTE HEXENFINGER

ZUTATEN

- 150g Mehl
- 50 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Pk Vanillezucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- Pack ganze Mandeln mit Haut
(mindestens 20 Stk)

ZUBEREITUNG

1. **Mehl, Zucker, Butter, Vanillezucker, Eigelb und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ca. eine Stunde in den Kühlschrank stellen.**
2. **20 - 25 fingerlange Rollen formen.**
3. **Für Fingernägel am Ende jeder Rolle eine ganze Mandel hineinpressen.**
4. **Mit dem Messer "Fingerfalten" hineinritzen.**
5. **Finger noch mal 30 Minuten in den Kühlschrank, damit sie beim Backen nicht auseinanderlaufen.**
6. **Anschließend bei 180 Grad 10-15 Minuten backen.**

Ein Halloween-Rezept von


Felicity Green
MYTH. MAGIC. MYSTERY



Die Rezept-Idee stammt aus
Clarkis XXL-Halloweensammlung