

REZEPT FÜR HEXENFINGER



HEXENFINGER

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 50-60 Stück | 60 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 125 g gehäutete Mandelkerne
- 150 g Butter
- 125 g SweetFamily Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (M)
- 200 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- Mehl zum Bearbeiten
- ca. 100 g rote Konfitüre oder Fruchtaufstrich
- nach Belieben zum Anrichten SweetFamily Rohrzucker



3451

ZUBEREITUNG

57 Kcal	1 Gramm	6 Gramm	3 Gramm
Pro Stück (bei 60) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. 75 g Mandeln fein mahlen. Butter würfeln. Mit Rohrzucker, Salz, Ei, gemahlenden Mandeln, Mehl und Backpulver zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Zugedeckt mindestens 1 Stunde kühl stellen.

2. Backofen auf [180 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. Teig portionsweise auf wenig Mehl kurz durchkneten und zu dünnen Rollen (knapp 1 cm Durchmesser) formen. In etwa fingerlange Stücke schneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Auf ein Ende jeweils eine Mandel als „Fingernagel“ drücken. Mit einem Messer Querrillen als Fingergelenke markieren. Kekse blechweise im heißen Ofen 10-12 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Konfitüre unter Rühren erwärmen, bei Bedarf durch ein Sieb streichen. Mandel-„Nägel“ und Finger damit verzieren und trocknen lassen. Hexenfinger nach Belieben handweise mit Zucker anrichten.

Tipp:

Damit die Finger schön in Form bleiben, kann man sie nach dem Formen und vor dem Backen nochmal 30-60 Minuten kalt stellen, dann laufen sie beim Backen nicht so sehr auseinander. Besonders einfach geht das direkt auf dem Blech; sollte dies nicht in den Kühlschrank passen, Backpapier und Kekse zum Kühlen auf ein passendes Brett legen und vor dem Backen vorsichtig auf ein Blech ziehen.