

Hexenfinger

30 Stück

Zutaten

- 1 Ei, getrennt
- 160 g Mehl
- 70 g Butter, kalt, in Stücken
- 60 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker, selbst gemacht
- 1 Prise Salz
- Mandeln für die „Fingernägel“
- evtl. noch Marzipan nach Bedarf

Zubereitung

1. Eigelb, Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz (evtl. auch Marzipan) in den Mixtopf geben und 40 Sek./Stufe 5 verrühren, aus dem Mixtopf nehmen, von Hand einmal durchkneten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten ins Gefrierfach (Kühlschrank reicht auch) legen. Am Ende dieser Zeit Backofen auf 200°C vorheizen und Backblech mit Backpapier belegen. Wenn der Teig zu bröselig ist, fügt noch ein wenig mehr Butter hinzu.
2. Aus dem Teig etwa 30 fingerlange Rollen formen. Die Hexenfinger sollen dünner als normale Finger sein, weil sie im Backofen noch aufgehen. Je eine Mandel mit einer Seite in Eiweiß tunken als Fingernagel an ein Fingerende drücken. Dabei die Finger nicht flach drücken. Mit einem Messer leichte Kerben zur Markierung der Fingergelenke in die Teigfinger schneiden und auf das vorbereitete Backblech legen.
3. Finger ca. 10 Minuten (200°C) auf der 2. Schiene von oben backen, abkühlen lassen und Hexenfinger servieren.