

Hexenfinger-Cookies

Das brauchen Sie:

(Für 40 Stück ca.)

- 200 g Marzipan
- 250 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 125 g Butter
- 40 g ganze, ungeschälte Mandeln
- Mehl, zum Arbeiten

Zubereitungszeit: 40 min

Garzeit: ca. 15 min

Kühlzeit: ca. 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel



So geht's:

1. Das Marzipan fein raspeln und mit dem Mehl, Zucker und Salz auf die Arbeitsfläche häufeln.
2. In die Mitte eine Mulde drücken, das Ei hineinschlagen und die Butter in Flöckchen um die Mulde herum verteilen.
3. Mit den Händen alles rasch zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
5. Aus dem Teig auf bemehlter Arbeitsfläche lange daumendicke Wülste formen, diese in ca. 7–8 cm lange Stücke schneiden.
6. Die Stücke zu Fingern formen und „Falten“ an den „Gelenken“ einkerben. Die Finger zwischen den Gelenken etwas schmaler formen und je eine Mandel als Fingernagel auf die Spitze setzen.
7. Die Finger nochmals 10–15 Minuten kalt stellen. Dann auf die vorbereiteten Bleche legen und im vorgeheizten Ofen 10–15 Minuten lichtgelb backen.
8. Herausnehmen, auskühlen lassen und als Halloween-Snack servieren.