

Hexenfinger

Hexenfinger sind der perfekte Snack zu Halloween, denn diese Hexenfinger sind herrlich gruselig und einfach gebacken.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hexenfinger:

125 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

50 g weiche Butter

1 Eigelb (Größe M)

1 Msp. gemahlener Kurkuma

½ TL Salz

1 EL Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

etwa 16 ganze Mandeln mit Schale

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot

Wie backe ich einfache Hexenfinger?:

① Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

② Hexenfinger-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Mandeln und Speisefarbe, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.



③ **Hexenfinger formen und backen:**

Teig zu einer Rolle formen und in etwa 16 gleich große Portionen teilen. Die Teigportionen jeweils zu einer Kugel formen. Dann zu einer Rolle in der Größe eines Zeigefingers (etwa 8 cm) formen und auf das Backblech legen. Mit den Fingerkuppen mittig durch leichtes Drücken 2 Vertiefungen für die Knöchelform eindrücken. Mit einem Messer an diesen Stellen feine Rillen für die Hautfalten in den Teig ritzen, so dass es wie ein echter Finger wirkt. Für die Fingernägel am Ende jedes Fingers eine Mandel, mit der Spitze nach vorne, eindrücken und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Hexenfinger mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

④ **Hexenfinger dekorieren:**

Hexenfinger mit etwas roter Speisefarbe gruselig dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Teig abgedeckt etwa 30 Min. in den Kühlschrank legen, wenn er klebt.
- Die Hexenfinger können ein paar Tage im Voraus gebacken werden.

