

# Rezept Hexenfinger

## Produktfotos



## Kurzbeschreibung

---

- Kleiner Snack mit Gruselspaß
- Einfache Herstellung

## Beschreibung

---

# Zutatenliste

### Zutaten

1 St.	Eier, Eigelb ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
160 g	Mehl ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
70 g	Butter ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
1 Btl.	Vanillezucker ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
60 g	Zucker ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
1 g oder 1 Prise oder 0,5 TL	Salz ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
1 g	Marmelade, Erdbeer- oder Kirschmarmelade ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
25	Mandeln ( <b>Eigenbeschaffung</b> )

## Zubereitung

1. Eigelb, Mehl, Butter, Vanillezucker, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und gut durchkneten.
2. Eine Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für ca. 45 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Ca. 25 - 30 lange, ganz dünne (schmäler als unsere) Finger formen.
4. Mandeln auf einer Seite mit Marmelade bestreichen und als Fingernagel aufsetzen.
5. Mit einem Holzspieß/Zahnstocher die Gelenke in den Teig ritzen.
6. Die Hexenfinger auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten bei 200 Grad auf der mittleren Schiene backen.

## Mehr Informationen

---

Artikelnummer	002100477
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:45
Variante	25 St.
Signal Wort	Nein
Package Amount	25.000000

# Preise

---

## Zutaten

	<b>Mandeln</b>	0,00 €
	<b>Marmelade</b>	0,00 €
	<b>Salz, 1 g</b>	0,00 €
	<b>Zucker</b>	0,00 €
	<b>Vanillezucker</b>	0,00 €



**Butter**

0,00 €



**Mehl, 1 g**

0,00 €



**Eier**

0,00 €

### Zubehör

**Backpinsel, 1 St.**

0,00 €

**Backpapier, 1 St.**

0,00 €

**Backblech, 1 St.**

0,00 €

**Schüssel**

0,00 €

