

Rezept Hexenfinger

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Kleiner Snack mit Gruselspaß
- Einfache Herstellung

Beschreibung

Zutatenliste

Zutaten

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

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.
Package Amount	25.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

Zutaten

Mandeln	CHF 0.00
Marmelade	CHF 0.00
Salz, 1 g	CHF 0.00
Zucker	CHF 0.00
Vanillezucker	CHF 0.00
Butter	CHF 0.00
Mehl, 1 g	CHF 0.00
Eier	CHF 0.00

