

Rezept „Hexenfinger“

100gr Rohmarzipan
200gr weiche Butter
1 Ei
100gr Puderzucker
500gr Mehl
1 Prise Zimt
1 Prise Salz
2 Päckchen Vanillezucker

Zum Bestreichen:

1 Eigelb m. 1 EL Milch

Zum Verzieren:

geschälte Mandeln (halbiert und in Stifte geschnitten), rote Konfitüre



Marzipan und Ei glatt rühren, dann den Rest der Zutaten dazu und mit den Knethaken verrühren.

1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen

Ca. 2cm dicke und 7cm lange Stücke für die Finger rund formen (vorne schmaler, hinten dicker). Vorne dann eine halbe Mandel eindrücken als Fingernagel, nochmal rausnehmen, etwas Konfitüre drunter geben und wieder aufstecken. Am hinteren Teil den Teig abreißen, etwas mehr Konfitüre aufstreichen und 2-3 Mandelstifte einstecken als Knochen. An den Fingergelenken oben Falten einritzen und alles mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen.



bei Umluft 170°C ca. 15min backen