

Schaurige Hexenfinger

Arbeitszeit: 30 Minuten

Ruhezeit: 10 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	7,5 g
Kohlenhydrate	13 g
Eiweiß	1,3 g
Brennwert	130 kcal / 545 kJ

Zutaten für 24 Hexenfinger:

Teig:

150 g kaltes Butaris Butterschmalz

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

3 EL Milch

325 g Mehl

12 g Matcha-Pulver*

Dekoration:

2 EL Himbeermarmelade

24 ganze, ungeschälte Mandeln

Zubereitung

Schritt 1/4

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schritt 2/4

Für den Teig Butaris Butterschmalz, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel ca. 2 Minuten cremig rühren. Ei und Milch dazugeben und unterrühren. Mehl und Matcha-Pulver zugeben und zu einem homogenen Teig verkneten. Teig abgedeckt 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt 3/4



Den Teig aus der Schüssel nehmen und in ca. 24 gleich große Stücke teilen. Anschließend zu 10–15cm langen „Fingern“ rollen. Die Hexenfinger auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Schritt 4/4

Für die Gelenke die „Finger“ leicht eindrücken und mit einem Messer Rillen einritzen. An einem Ende jeweils eine kleine Mulde eindrücken, mit etwas Himbeermarmelade füllen und eine Mandel als „Fingernagel“ eindrücken. Anschließend ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis die schaurigen Hexenfinger leicht gebräunt sind. Vollständig abkühlen lassen und genießen.

**Tipp:*

Anstelle von Matcha kann auch frischer Babyspinat (ca. 30 g) verwendet werden. Dafür den Spinat fein pürieren und anstelle des Matcha-Pulvers in den Teig geben. Je nach Konsistenz eventuell etwas weniger Milch verwenden.

Guten Appetit wünscht Butaris



Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.