


## Halloween-Hexenfinger mit Kunstblut

 Kekse: Vorbereitung: 20 Minuten +  
1 Stunde Kühlzeit | Zubereitung: 25  
Minuten | Backzeit: 20  
Minuten  
Kunstblut: Vorbereitung: 5  
Minuten | Zubereitung: 3 Minuten

 etwa 45-50 Stück



### Zutaten

---

220 g Mehl	125 g Butter (kalt)
1 Ei (Gr. S)	100 g Puderzucker
45-50 ganze Mandeln	30 ml Orangensaft (ohne Fruchtfleisch)
1 1/2 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup	1/3 TL rote Lebensmittelfarbe (z.B. Wilton Icing Colors)
2 TL Speisestärke	

# Zubereitung

Mehl, Butter, Ei und Zucker in einer großen Schüssel zügig zu einem Mürbeteig verkneten. Eine Teigkugel bilden, in Frischhaltefolie einwickeln und etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Das Backrohr vorheizen: 170 °C (Ober-/Unterhitze). Den Teig vierteln. Jedes Stück nacheinander zu einer dünnen Teigrolle (Ø 0,5 cm) ausrollen. Da die „Hexenfinger“ beim Backen aufgehen, sollten sie deutlich dünner ausgerollt werden als das gewünschte Endergebnis.

In ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Mit ausreichend Abstand auf dem Backblech platzieren und mit wenig Druck die Oberfläche „flach“ drücken. Eine Mandel vorne in den Teig drücken und die Kanten des Teigs zur Mandel hin formen und glätten. Mit einem Buttermesser einige Hautfalten einkerben. Etwa 20 Minuten backen und die Kekse dabei gut im Auge behalten. Fertig sind sie, wenn sie sich leicht bräunen. Komplette auskühlen lassen.

Zubereitung Kunstblut:

Alle Zutaten in einem kleinen Topf mit dem Schneebesen vermengen. Dann unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Kurz köcheln lassen, bis die Masse zähflüssig wird. Aufpassen, dass die Flüssigkeit nicht anbrennt. Von der Hitze ziehen unditerrühren, bis die Masse etwas abgekühlt ist. Die Hexenfinger mit den Enden jeweils etwa 2 mm in das Kunstblut dippen. Feine „Bluttropfen“ lassen sich am besten mit einem Holzstäbchen auftragen. Trocknen und fest werden lassen. Hinweis: Das Kunstblut sollte nicht flüssig, sondern wirklich zähflüssig sein - in dieser Konsistenz saugt der Keksteig die Flüssigkeit nicht auf und die „Bluttropfen“ trocknen schön.

Dieses Rezept entstand in Kooperation mit Bloggerin Elli von [LieberBacken.de](http://LieberBacken.de).