


Halloween vingers

ongeveer 30 stukken

   eenvoudig

 tot 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de vingers:

225 g zachte boter
½ flacon Dr. Oetker Amandelaroma
½ flacon Dr. Oetker Vanille Aroma
zout
125 g suiker
350 g bloem (gezeefd)
¾ zakje Dr. Oetker Backin Bakpoeder
1 ei
amandelen (ongeveer 30 stuks)
Dr. Oetker Schrijfstiften (rood)

- 1 Meng de Dr. Oetker Backin met de gezeefde bloem en het zout.
- 2 Voeg boter, suiker, ei, amandel- en vanille-aroma toe en mix alles met een mixer.
- 3 Zet het deeg 30 minuten in de koelkast. Verwarm ondertussen de oven voor op 160°C en vet de bakplaten in.
- 4 Verdeel het deeg met een koffielepel op de bakplaten en boetseer het in de vorm van vingers of gebruik vetvrij papier om de vingers mee te rollen.
- 5 Druk één amandel als vingernagel in het uiteinde.
- 6 Maak met een scherp mes sneetjes in de vingers, zoals huidplooien.
- 7 Zet de vingers 20-25 minuten in de voorverwarmde oven. Laat ze bakken tot ze goudkleurig zijn.
- 8 Laat de vingerkoekjes afkoelen.



Dr. Oetker n.v

- 9 Haal de amandel van het uiteinde. Teken met de rode Dr. Oetker decoratiestift bloed in de holte en druk de amandel er terug in voordat het glazuur opdroogt. Zo loopt het bloed over de vinger en krijg je een akeliger effect.

