

## Halloween-Finger-Kekse

### Zutaten:

120 Gramm Butter (weich)  
120 Gramm Zucker  
1 mittelgroßes Ei  
250 Gramm Mehl  
40 Stück Mandeln (am besten ohne „Haut“)  
rote Lebensmittelfarbe oder Rote-Bete-Saft



### Zubereitung:

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, dann das Ei untermischen und zuletzt das Mehl. Hinweis: Für dieses Rezept macht man am besten einen gerührten Mürbteig, da der beim Backen nicht so stark verläuft wie Mürbteig mit kalter Butter. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

Einige Tropfen Lebensmittelfarbe in einen kleinen Gefrierbeutel geben und die Mandeln, die später zu Fingernägeln werden, darin hin und her schütteln. Auf einen Teller oder Folie schütten und beiseitestellen.

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen. Teig in kleinen Mengen aus dem Kühlschrank holen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Kleine Teigstückchen (ca. 40 Stück) zu dünnen Rollen bzw. Fingern mit dickeren Knöcheln formen und aufs (kalte!) Backblech legen. Den Teig mit einem scharfen Messer an den "Fingergelenken" einschneiden. Jeweils eine Mandel als Fingernagel aufsetzen. Die Finger je nach Größe ca. 15-20 Minuten backen.

