



Knusprige Mini-Hexenfinger

ZUTATEN CA. 16 STÜCK

- **75 g Maismehl**
- **50 g vegane Butter oder Margarine | Raumtemperatur**
- **1 EL Apfelmus oder Apfelmark**
- **1/2 TL Salz**
- **gehobelte Mandeln als Fingerkuppen**
- **nach Bedarf: Ketchup oder ähnliches**

ZUBEREITUNG

1. Teig zubereiten: Dafür alle Zutaten, bis auf die gehobelten Mandeln, miteinander vermengen. Den Teig in eine Schale legen und für ca. 50 Minuten in den Kühlschrank stellen oder für etwa 15 Minuten in das Gefrierfach legen.

2. Hexenfinger formen: Aus dem Teig etwa 16 kleinere fingerlange gleichgroße Rollen formen. Je eine gehobelte Mandel als Fingernagel an ein Ende drücken und mit einem Küchenmesser vorsichtig Fingerfalten einritzen. Die Hexenfinger noch einmal für ca. 25 Minuten in den Kühlschrank stellen oder für etwa 10 Minuten in das Gefrierfach legen. Dieser Schritt ist wichtig, da die Hexenfinger sonst beim Backen auseinander laufen könnten.

3. Hexenfinger backen: Die Hexenfinger auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei etwa 180° C Umluft für ca. 10 Minuten backen. Im Anschluss vollständig auskühlen lassen. Achtung: Nicht zu lange backen lassen, da die Mini-Hexenfinger sonst zu trocken und sandig werden.

