

Enge heksenvingers

Wat heb je nodig:

- 225 gr zachte boter
- 125 gr (witte basterd)suiker
- 1 ei
- 1 theelepel amandelextract
- 1 tl vanille-extract
- 350 gr bloem
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl zout
- 100 gr hele amandelen
- 1 tube rood decoratieglazuur

Zo maak je het klaar:

Voorbereiding: 30 minuten | Bereiding: 25 minuten

1. Boter, suiker, ei, amandelextract en vanille-extract met een elektrische mixer vermengen. Geleidelijk bloem, bakpoeder en zout toevoegen en blijven mixen. 20-30 minuten in de koelkast koud laten worden.
2. De oven voorverwarmen op 160°C/gasstand 3. Bakplaten licht invetten.
3. Het deeg in kleine porties uit de koelkast halen en in volle theelepelgrote stukken over vetvrij papier verdelen. Gebruik het papier om van het deeg dunne vingers te vormen. Een amandel als lange vingernagel in 1 uiteinde drukken. Het uiteinde en halverwege een beetje samendrukken om knoken te vormen. U kunt op die plekken ook met een scherp mes sneetjes maken om ze meer op vingers te laten lijken. De gevormde koekjes over de bakplaten verdelen.
4. 20-25 minuten in de voorverwarmde oven bakken tot de koekjes licht goudkleurig zijn.
5. De amandel van het uiteinde halen en een beetje rood glazuur in de holte smeren. De amandel weer in de holte drukken zodat het glazuur over de vinger loopt.

Dit recept kun je terug vinden op:

<http://keepitsimpleandcook.blogspot.nl/2012/10/enge-heksenvingers.html>