

Ingrediënten voor 4 personen

220 gram boter (op kamertemperatuur) 1?2 theelepel rode voedingskleurstof 1 eetlepel sesamzaad (zwarte) 1 theelepel amandelextract 100 gram poedersuiker 1 theelepel bakpoeder 100 gram amandelen 120 gram fijne suiker 50 gram pindakaas 350 gram bloem snuifje zout 1 ei

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Amerikaans
Soort_gerecht: Tussendoortje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja



Zombie vingers

Halloween ideetje ?

Hulpmiddelen

Bakplaat en bakpapier rode kleurvloeistof voor voedsel

Bereidingswijze

-Mix de boter met de suiker, het ei en amandelextract glad en romig.
-Meng het bakpoeder en een snuf zout onder de bloem en voeg geleidelijk toe aan het natte beslag. -Blijf mixen tot een samenhangend deeg. -Dek de kom af met plastic folie en laat 30 minuten in de koelkast rusten. -Verwarm de oven voor op 160°C en bekleed een bakplaat met bakpapier. -Hak 2/3de van de amandelen fijn en meng er de pindakaas onder. -Verdeel het deeg in kleine porties. -Rol elke portie dun uit, bestrijk met het amandel-pindakaasmengsel en rol op tot een vinger. -Maak met een scherp mesje de plooitjes in de vingers. Neem een amandel en druk deze in een uiteinde van de vinger. Dit is de nagel. -Leg de vingers op de bakplaat, bestrooi met de sesamzaadjes en zet 20 minuten in de oven. -Meng het poedersuiker met een lepel water en de kleurstof. Leg de gebakken vingers op een schaal en druppel aan het uiteinde wat van de rode saus over.