

# Gruselfinger

ca. 18 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

170 g glattes Mehl  
40 g Weizenvollkornmehl  
70 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
120 g kalte Butter

### Zum Belegen:

18 geschälte Mandeln

### Zum Bestreichen:

1 Eiklar (Größe M)  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

## 1 Mürbteig:

Das glatte Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 18 gleich große Stücke teilen. Die Teigstücke länglich rollen, zu Fingern formen und auf zwei leicht befeuchtete Backbleche geben. Mit einem Messerrücken Hautfalten einkerben und mit Mandeln belegen. Die Kekse ca. 20 Min. kalt stellen.

## 3 Zum Bestreichen:

Das Eiklar leicht aufschlagen und die Kekse damit bestreichen.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**

**Heißluft 170 °C**

**Backzeit: ca. 12 Minuten**



④ Zum Bestreichen:

Die Mandeln der erkalteten Kekse vor dem Servieren mit Speisefarbe bestreichen.

