

Gruselfinger

etwa 18 Stk.



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Teig:

170 g Mehl
40 g Weizenvollkornmehl
70 g Puderzucker , gesiebt
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-
Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
120 g Butter, kalt

Zum Verziehen:

18 Mandeln, ganz, geschält
1 Eiweiss
Dr. Oetker Lebensmittelfarben
(Grün, Gelb, Rot, Blau) , rot

1 Vorbereiten:

Zwei Backbleche leicht fetten und zur Seite stellen.

2 Teig:

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

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 die Backbleche legen. Mit einem Messerrücken Hautfalten einkerben und mit den Mandeln belegen. Die Kekse erneut **ca. 20 Min.** kalt stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 190 °C
Heissluft 170 °C



Dr. Oetker AG/SA

Das Eiweiss leicht aufschlagen, die Guetzli damit bestreichen und backen.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heissluft 170 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 12 Minuten

③ Zum Verziehen:

Die Guetzli erkalten lassen und vor dem Servieren mit der roten Lebensmittelfarbe bestreichen.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53