

# Halloween Kauhusormet

Herkulliset keksit kahviseuran pelottelemiseksi!

noin 18 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 20 Min.



## Ainekset::

### Taikina:

- 2,5 dl vehnäjauhoja
- 1 dl täysjyvävehnäjauhoja
- 1 dl tomusokeria
- 1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 1 kpl sitruunaa : 1 luomusitruunan raastettu kuori
- suolaa ripaus
- 120 g kylmää voita

### Koristeluun:

- 18 kpl Dr. Oetker Kokonaisia kuorittuja manteleita
- 1 kpl kananmunan valkuaista
- Dr. Oetker Punaista geeliväriä

## Valmistaminen:

Voitele kaksi uunipeltiä kevyesti ja aseta sivuun.

Siivilöi jauhot työtasolle. Lisää loput ainekset yksi kerrallaan ja vaivaa kädellä taikinaksi. Kääri taikina tuorekelmuun ja aseta kylmään noin 40 minuutiksi.

Muotoile taikina rullaksi jauhotetulla työtasolla ja jaa 18 yhtä suureksi palaksi. Rullaa taikinapalat pitkulaisiksi pötköiksi, muotoile sormiksi ja aseta uunipellille. Kaiverra veitsenterän selkäpuolella sormeen juonteet ja paina mantelilastu kynneksi. Aseta keksit vielä noin 20 minuutiksi kylmään.

Lämmitä uuni 190 asteiseksi tai kiertoilmauuni 170 asteiseksi

## Koristelu:

Vatkaa munanvalkuaista hieman, levitä se keksien päälle ja paista keksejä uunin keskitasolla noin 12 minuuttia. Anna keksien jäähtyä ja värjää mantelilastukynnet punaisella elintarvikeväriä ennen tarjoilua.