



Overige

Zombie vingers

Voor 4 personen.

Ingrediënten

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

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 2/3^{de} 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.

Keukenbenodigdheden

Mixer
Oven

