Halloween vingers

Ingrediënten

350 g (gram) Bloem
0.75 Zakje(s) Dr. Oetker Backin bakpoeder
1 snufje Zout
225 g (gram) Boter (zacht)
125 g (gram) Suiker (fijne)
1 Stuk(s) Ei
0.5 tl (theelepels) Amandel aroma (Dr. Oetker)
0.5 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
1 Zakje(s) Garneeramandelen (Dr. Oetker)
1 pak(ken) Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)

Keukenspullen

Zeefje
Mengkom
Mixer met deeghaken
2 Stuk(s) Bakplaat
Bakpapier

1. Koekjesdeeg maken

Zeef het **bloem (350 g)** en meng dit met de **backin (0,75 zakje Dr. Oetker Backin)** en het **zout (snufje)**.

Voeg **boter (225 g)**, **suiker (125 g)**, **ei (1 stuks)** en wat **amandel- en vanille-aroma (2x 0,5 tl)** toe en mix alles met de mixer.

Zet het deeg 30 minuten afgedekt in de koelkast. Verwarm ondertussen de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 160°C) en bekleed de bakplaat of bakplaten met bakpapier.

2. Deegvingers maken

Verdeel het deeg in maximaal 30 ongeveer gelijke stukken en maak hier rolletjes van. Boetseer elk rolletje in de vorm van een vinger. Maak zowel dikke vingers als lange vingers, klein en groot. Dit geeft het leukste effect. Druk tot slot een **garneeramandel (1 zakje Dr. Oetker Garneeramandelen)** als nagel aan het uiteinde.

Maak met een scherp mesje sneetjes in de vinger, zoals huidplooien.

Plaats de bakplaat in de oven. Bak de vingers in ongeveer 20 tot 25 minuten goudbruin. Laat de vingers nadat ze uit de oven zijn, eerst goed afkoelen.

Haal voorzichtig de amandel van uiteinde. Druppel wat **rode kleurstof (Dr. Oetker Kleurstoffen)** in de holte en druk de amandel terug. Zo loopt het bloed over de vinger en krijg je een akeliger effect. Brrrrrrr!

> Bloedvingers
> In plaats van rode kleurstof kun je ook een rode decoratiestift gebruiken. Hiermee blijft de nagel na het terugplaatsen nog beter of zijn plaats.

1. Koekjesdeeg maken

Zeef het **bloem (350 g)** en meng dit met de **backin (0,75 zakje Dr. Oetker Backin)** en het **zout (snufje)**.

Voeg **boter (225 g)**, **suiker (125 g)**, **ei (1 stuks)** en wat **amandel- en vanille-aroma (2x 0,5 tl)** toe en mix alles met de mixer.

Zet het deeg 30 minuten afgedekt in de koelkast. Verwarm ondertussen de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 160°C) en bekleed de bakplaat of bakplaten met bakpapier.

2. Deegvingers maken

Verdeel het deeg in maximaal 30 ongeveer gelijke stukken en maak hier rolletjes van. Boetseer elk rolletje in de vorm van een vinger. Maak zowel dikke vingers als lange vingers, klein en groot. Dit geeft het leukste effect. Druk tot slot een **garneeramandel (1 zakje Dr. Oetker Garneeramandelen)** als nagel aan het uiteinde.

Maak met een scherp mesje sneetjes in de vinger, zoals huidplooien.

Plaats de bakplaat in de oven. Bak de vingers in ongeveer 20 tot 25 minuten goudbruin. Laat de vingers nadat ze uit de oven zijn, eerst goed afkoelen.

Haal voorzichtig de amandel van uiteinde. Druppel wat **rode kleurstof (Dr. Oetker Kleurstoffen)** in de holte en druk de amandel terug. Zo loopt het bloed over de vinger en krijg je een akeliger effect. Brrrrrrr!

> ### Bloedvingers
> In plaats van rode kleurstof kun je ook een rode decoratiestift gebruiken. Hiermee blijft de nagel na het terugplaatsen nog beter of zijn plaats.