



ROUGETTE Ofenkäse mit Hexenfinger

Zutaten für 5 Personen
(Zwei Ofenkäse + 40 Finger zum Dippen)

2 ROUGETTE Ofenkäse Cremig-mild 320 g (Sorte nach Wahl)

- 250 g Weizenmehl
- 120 g Weiche Butter
- 120 g Zucker
- 1 Mittelgroßes Ei
- 40 Mandeln (am besten ohne Haut)
- Rote Lebensmittelfarbe



Zubereitung:

1. Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, dann das Ei unterrühren und zuletzt das Mehl.
2. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.
3. Einige Tropfen Lebensmittelfarbe in einen kleinen Gefrierbeutel geben und die Mandeln, die später zu Fingernägeln werden, darin hin- und her schütteln. Auf einen Teller oder Folie schütten und beiseitestellen.
4. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen. Teig in kleinen Mengen aus dem Kühlschrank holen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Kleine Teigstückchen zu recht dünnen Rollen bzw. Fingern mit dickeren Knöcheln formen und aufs (kalte!) Backblech legen. Den Teig mit einem scharfen Messer an den „Fingergelenken“ einschneiden. Jeweils eine Mandel als Fingernagel aufsetzen. Die Finger je nach Größe ca. 15-20 Minuten backen.
5. ROUGETTE Ofenkäse im vorgeheizten Backofen, nach Packungsanweisung, zubereiten und zusammen mit den Hexenfingern servieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Min