



Hexenfinger mit Käsedip

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	160 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	300 g
Mandeln, ganz	20 St.
Gouda, mittelalt am Stück	200 g
Milch	200 ml
Schalotten	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Frischhaltefolie, Monsieur Cuisine

1. In den Mixbehälter 140 g Butter in Stücken, 1 Prise Salz, Ei und 280 g Mehl geben und 1 Min. 30 Sek./Teigknetstufe mit eingesetztem Messbecher zu einem glatten Teig verkneten. Sollte die Mischung zu trocken sein, 1 EL kaltes Wasser dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 4 unterkneten.
2. Teig zur Kugel rollen und in Frischhaltefolie wickeln. Für mindestens 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Anschließend Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig zu einer Rolle formen und in etwa 16 gleich große Portionen (ca. 8 cm) teilen. Teigrollen auf ein Backblech mit Backpapier geben. Mit den Fingerkuppen mittig durch leichtes Drücken 2 Vertiefungen für die Knöchelform eindrücken. Mit einem Messer an diesen Stellen feine Rillen für die Hautfalten in den Teig ritzen, sodass es wie ein echter Finger wirkt. Für die Fingernägel am Ende jedes Fingers eine Mandel, mit der Spitze nach vorne, eindrücken und ca. 20 Min. backen.
4. Inzwischen Käse entrinden und in Stücke schneiden. Schalotte halbieren und schälen. In den Mixbehälter Käse geben und 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Käse in eine Schüssel umfüllen. In den Mixbehälter Schalotte geben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. 2 EL Butter und 2 EL Mehl zugeben und 2 Min./100 °C/Stufe 2 erhitzen. Milch zugeben und 5 Min./100 °C/Stufe 2 erhitzen. Käse zugeben und für 2 Min./80 °C/Stufe 3 erhitzen. Käsedip abschmecken und mit Hexenfingern servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Noch gruseliger werden die Finger, wenn du den Teig mit Kurkuma oder grüner Lebensmittelfarbe einfärbst.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	335 kcal
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	21 g