



Heks 123

Heksenvingers

Tante Kato maakt de lekkerste heksenvingers die je kan vinden. Hieronder haar recept. Smakelijk!!!



Ingrediënten

- 210 gr zachte boter
- 120 gr suiker
- 1 ei
- 1 tl vanille-extract
- 1 tl kaneelpoeder
- 350 gr bloem
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl zout
- 30 amandelen
- 1 el aardbeienconfituur

Opgelet

Kinderen onder de 12 jaar, onder begeleiding van een volwassen persoon.

Bereidingswijze

- Doe de boter, de suiker, het ei, het vanille-extract en het kaneelpoeder samen in een kom en meng met de klopper.
- Voeg het bakpoeder en het zout bij de bloem.
- Meng geleidelijk aan de bloem onder het mengsel tot je een stevig deeg krijgt.
- Doe het deeg in een kom en laat het 30 minuten afkoelen in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Haal het deeg uit de koelkast en vorm er vingers van. Die doe je door een stukje deeg te rollen tussen je handen tot de dikte van een normale vinger.
- Vorm knokels in de vingers door het deeg aan de zijkant zachtjes in te duwen. Je kan met een mesje aan de bovenkant ook kleine sneetjes maken om het nog echter te doen lijken.
- Duw in alle vingers een amandel, dit is de nagel.
- Bak de koekjes nu gedurende 25 minuten op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Haal de koekjes uit de oven en laat afkoelen.
- Haal de amandelen van de koekjes af en lepel voorzichtig een beetje confituur in de holte. Druk de amandel er vervolgens weer in.
- De andere kant van het koekje kan je ook in de confituur doppen.