



Skitne heksefinger til Halloween

Ingredients

♥ 400 g kransekakedeig (se tips)

♥ 20 mandler

Pynt:

♥ 1 ss kakaopulver

Servering:

♥ 1 pk Oreokjeks



Instructions

Skålde mandler:

Start gjerne med å skålde mandlene ved å ha dem i en skål med kokende vann (skåld gjerne 20 stk, så har du et par ekstra i tilfelle du lager noen flere fingre enn meg). La mandlene ligge i det varme vannet til skallet løsner lett. Hell vannet av mandlene og fjern mandelskallet på alle mandlene. Tørk mandlene med kjøkkenpapir.

Skitne heksefinger:

Form kransekakemassen til stenger som ligner på fingre. For en gangs skyld gjelder jo styggere jo bedre... ☐ ☐ Dersom deigen sprekker noen steder, er det bare enda bedre! ☐ ☐

Lengden på fingrene bestemmer du selv (se tips). Du lager fingerknokkene ved å klemme inn stengene på to steder. Jeg drar av litt av kransekakedeigen på den ene siden slik at fingrene blir ujevne nederst. På oversiden lages fingerneglene ved å trykke ned en skåldet mandel i hver finger. Bruk en kniv til å markere noen streker

på tvers på hver av fingrene.

Legg kakene på en bakepapirdekket stekeplate. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca. 8- 12 minutter. Steketiden avhengig av tykkelsen på fingrene (følg med!). Avkjøl kakene helt.

Pensle litt kakaopulver på hver finger for å få dem til å se skitne ut, som om de har gravd lenge i jorden.

Servering:

Ved servering kan du legge dem i en skål med finmalte Oreokjeks, som ser ut som jord. Bare ha Oreokjeks i en food processor (jeg fjerner ikke den hvite kremen inni) og kjør til kjeksene har blitt til små smuler.

Fordel smulene i en skål og legg de skitne heksefingrene oppå.

Tips

♥ Jeg lagde fingrene litt tykke og knoklete fordi jeg liker at kransekakene er myke inni. Dersom du i stedet vil ha lange, tynne heksefingre, er det ikke noe i veien for å forme dem slik, men husk at tynne fingre trenger kortere steketid. Følg med underveis i stekingens så kakene ikke blir for mye stekt, for da blir de harde.

♥ Hvis du vil lage fingrene enda mer groteske, kan du dyppe den nederste enden på fingrene i en skål med rødfarget melisglasur så de ser blodige ut.

♥ Ferdigkjøpte kransekakedeig fås kjøpt i de fleste, norske matbutikkene (grønn rull fra Odense). Denne deigen kan formes til mange forskjellige typer småkaker, se f.eks [Kransekakeormer](#), som også passer til Halloween, [Enkle kransekakestenger](#) og [Enkle kransekaker \(småkaker\)](#).

♥ Oppbevar kakene i tettsluttet boks, gjerne med en brødsalk i, slik at de holder seg myke. Kakene kan også fryses.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/23889>