Skitne heksefingre til Halloween



Ingredienser

♥ 400 g kransekakedeig (se tips)
♥ 20 mandler

Pynt:
♥ 1 ss kakaopulver

Servering:
♥ 1 pk Oreokjeks

Fremgangsmåte

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 heksefingre:
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 fingerknokene 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 fjerne 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 stekingen 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 brødskalk i, slik at de holder seg myke. Kakene kan også fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/skitne-heksefingre-til-halloween