



Vegane Monster- und Hexenfinger-Kekse

Zutaten

Für den Teig

400 g glutenfreie Mehlmischung (universal)
2 TL Ei-Ersatzpulver (ohne zusätzliches Wasser)
1 TL Backpulver
50 g zimmerwarme Margarine
175 g Zucker
1 Pck. Tonkabohnen-Zucker
150 g Frischkäsealternative
50 ml Pflanzendrink
80 g iChoc White Vanilla Schokolade

Für die Hexenfinger

24 ganze Mandelkerne
1 EL Waldfruchtarmelade

Für die Monsterfinger

24 ganze Chashewkerne
etwas grüne Lebensmittelfarbe

Zubereitung

1. Die trockenen Zutaten in beliebiger Reihenfolge mischen. Die Schokolade zerkleinern und im Wasserbad schmelzen.
2. Margarine und Pflanzendrink dazugeben und vermengen. Dann Frischkäsealternative und geschmolzene Schokolade hinzufügen und gut verrühren.
3. Die Teigmenge halbieren und für die Monsterfinger zu einer Hälfte etwas grüne Lebensmittelfarbe (4 Tropfen oder Messerspitzen) zugeben und gleichmäßig einarbeiten. Eventuell noch nachfärben.
4. Beide Teige zu Kugeln formen und abgedeckt für 30 Minuten kühl stellen.
5. Den hellen Hexenfinger-Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 24 gleichgroße Portionen aufteilen. Erst zu Kugeln formen, anschließend zu dünnen Rollen, etwa so dick wie ein Stift. An zwei Stellen leicht andrücken, um die Knochen anzudeuten. Mit einem scharfen Messer leichte Rillen in den Teig ritzen, um Falten darzustellen.
6. Zum Schluss einen Mandelkern als Fingernagel auf den Hexenfinger drücken.

7. Den grünen Teig für die Monsterfinger ebenfalls in 24 Stücke teilen und zu Kugeln rollen. Diese zu etwas dickeren Rollen formen als die Hexenfinger. Jeweils einen Cashewkern als Krallen in den Teig stecken.

8. Den Backofen auf 175 °C Ober- / Unterhitze vorheizen und die Kekse auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Die Hexenfinger 15 – 18 Min, die Monsterfinger 18 – 20 Min backen.

9. Nach der Backzeit die Kekse aus dem Ofen holen und komplett auskühlen lassen. Die Mandeln vorsichtig von den Hexenfingern entfernen, etwas Marmelade auf die Nagelbetten geben und die Mandeln wieder aufsetzen. Für zusätzlichen Gruseleffekt etwas Marmelade am anderen Ende der Finger aufbringen, damit sie wie abgerissen aussehen.

Tipps: Wer nur eine Sorte backen möchte, der halbiert einfach die Zutaten für den Teig. Die Kekse sofort verzehren oder in einer Weißblechdose aufbewahren (2 – 3 Tage haltbar).