

Gefüllte Gruselfinger und herausgerissene Augen mit Dip

06.November 2023

Zutaten für 10 - 12 Finger

200 g Backofen-Schinken

10 Scheiben Gouda

14 Mandeln, geschält

200 g Mehl

120 g Butter

1 Ei

1 Dose Tomaten, gehackt

1 Zwiebel, rot

2 Knoblauchzehen

3 Stiele Basilikum

5 Oliven

10 Mini-Mozzarella

Etwas Salz & Pfeffer

Zubereitung

Mehl mit Butter, Ei und einer Prise Salz zu einem Mürbteig kneten und für 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und in etwas Öl glasig dünsten. Die gehackten Tomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehacktem Basilikum verfeinern. Kurz einkochen und beiseitestellen.

Den gekühlten Mürbteig halbieren und zwischen Backpapier sehr dünn ausrollen (durch das Backpapier benötigt man kein zusätzliches Mehl, es wird nicht trocken und klebt nicht).

Den ausgerollten Mürbteig in Rechtecke (etwas 6 x 8 cm) schneiden. Den Backofen-Schinken sowie den Gouda halbieren.

Jeweils eine Scheibe Schinken und Käse übereinanderlegen, mit etwas Tomatensauce bestreichen und straff einrollen. Nun die Röllchen auf den Mürbteig legen und zusammen mit dem Teig einrollen. Die Enden gut verschließen und mit den Fingern etwas abrunden.

Mit der Rückseite eines Messers zwei Vertiefungen eindrücken und die Erhebungen mit dem Messer ein paar Mal einschneiden. Als Fingernagel eine Mandel ins obere Ende stecken.

Mit dem restlichen Teig wiederholen und die Finger bei 180°C Ober-Unterhitze für etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Den restlichen Schinken in 5 cm lange Streifen schneiden und zusammenklappen. Die Oliven in Scheiben schneiden, auf die Mini-Mozzarella drücken und mit den Schinken-Streifen ummanteln.

