

Zitronenfinger

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

2 T Mehl
1/2 T Zucker
1/2 Pk (125g) Margarine
1 Zitrone
4-5 EL Puderzucker

- Zitronenschale abreiben.
- Mit Mehl, Zucker, Margarine und dem Saft 1/2 Zitrone zu einem glatten Teig verkneten.
- Zu fingerdicken Rollen formen, in fingerlange Stücke schneiden.
- Bei 180°C 15-20 Minuten backen.
- Puderzucker mit dem restlichen Zitronensaft glattrühren.
- Zitronenfinger damit bestreichen.





Variante: Je zwei Zitronenfinger mit Schokoladencreme zusammenkleben.