

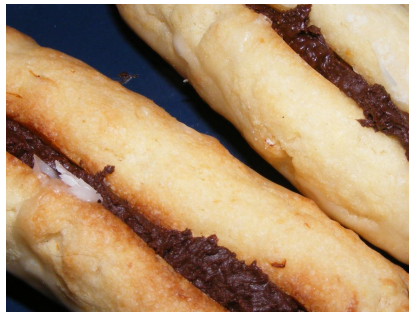
## Zitronenfinger

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.