



# Zitronen Flügelchen

Zutaten für etwa 40 Stück:

100g Marzipan  
100g weiche Butter  
300g Mehl  
75 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
1 Eiweiß  
1 TL Zitronensaft  
250g Puderzucker

Das Marzipan raspeln und mit der Butter vermengen. Mehl, Zucker, Salz und das Ei hinzugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und 30 min kühlen.

Den Teig etwa 3mm dick ausrollen und ausstechen. Die Flügel für 8 min bei 180 Grad backen.

Eiweiß, Zitronensaft und Puderzucker zu einer Glasur verarbeiten und die abgekühlten Kekse damit verzieren.