

Wir backen Amerikaner



Zutaten für den Teig:

- 150g Butter
- 150g Zucker
- 2 Pk. Vanillinzucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 400g Mehl
- 1 Pk. Backpulver
- 1,5 Pk. Puddingpulver Vanille
- 2cl Milch
- 2cl Zitronensaft



Zutaten für den Guss:

- 100g Puderzucker
- 4 Esslöffel Zitronensaft

1. Als erstes rührst du die Butter und den Zucker schaumig. Danach hebst du den Vanillezucker, die Eier und das Salz unter.
2. Nun vermischst du das Puddingpulver, das Mehl und das Backpulver und gibst es dazu. Danach mit dem Knethacken Milch und Zitronensaft unterrühren.
3. Nun gibst du die Masse als kleine Kreise auf das Backblech. Hierfür kannst du zum Beispiel eine Lebkuchenglocke verwenden.
4. Jetzt kommt das Ganze für ca. 15 Minuten bei 180 Grad Unter- & Oberhitze in den Ofen (160 Grad Umluft).



5. Kommen die Amerikaner aus dem Ofen, so kannst du anfangen die Glasur zusammenrühren. Hierfür gibst du den Puderzucker mit dem Zitronensaft zusammen und bestreichst die Amerikaner. Du kannst sie zusätzlich mit Streuseln oder Smarties verzieren.



Guten Appetit!