

Anderen auch eine Freude machen

Wenn´s dir gut geht, dann hast du sicherlich eine Portion Kraft übrig, die du für jemand anderes einsetzen kannst.



Schreibe das Rezept von den Amerikanern ab oder drucke es aus.

Verziere es mit kleinen Bildchen. Bekommst du einen Comic hin, z.B. wie der Teig aus der Schüssel durch die ganze Küche spritzt?

Fotografiere dann dein persönliches Super-Rezept mit dem Handy und schicke es deinen Freunden. Oder wirf es mit einem lieben Gruß deinem Nachbarn oder den Großeltern in den Briefkasten.

Wenn du Lust hast, kannst du mir dein Bild auch schicken und wir veröffentlichen es bei Instagram auf unser Seite [jugend.in.cappel](https://www.instagram.com/jugend.in.cappel)

Eure Jana

Das Amerikaner-Rezept

Teig:

- 100 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 250 g Mehl
- 1P Vanillepuddingpulver
- 3 TL Backpulver
- 3 EL Milch + Milch zum Bestreichen
- Backpapier

Glasur:

- 2-3 EL Zitronensaft
- 150 g Puderzucker
- Smarties oder Gummibärchen oder Zuckerstreusel
- für Küken und Käfer:
Lebensmittelfarbe/bunte Zuckerschrift

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Weiche Butter/Margarine mit Zucker und Salz schaumig schlagen.

Nach und nach Eier zugeben.

Mehl, Puddingpulver und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.

Mit einem Löffel Klekse aufs Backpapier setzen, etwas Abstand lassen, sie gehen auf beim Backen.

Ergibt ca.16 Stück.

Ab in den 180 Grad heißen Backofen. Nach 10 min die Küchlein mit Milch bestreichen, weitere 5-10 min backen. Auskühlen lassen.

Den Puderzucker mit Zitronensaft mischen, Zitronensaft langsam zugeben, bis es eine dickflüssige Masse ist. Auf die flache Seite der Küchlein streichen und mit Smarties, Gummibärchen, Zuckerstreusel, ...verziern.

Oder ihr könnt auch weiße oder braune Schokolade schmelzen und dann die Amerikaner damit verzieren

