

Kunterbunte „Amerikaner“

Ganz einfach und schnell gemacht !

... und sehr lecker 😊



Zutaten für den Teig:

100 g weiche Butter, 75 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker,
1 Prise Salz, 2 Eier, 250 g Mehl, 1 EL Stärke, 3 TL Backpulver, 80 ml Milch

Zutaten für den Zuckerguss:

150 g Puderzucker, 2 - 3 EL Wasser

Zum Garnieren:

Schokostreusel, bunte Zuckerstreusel, Smarties, Gummibärchen ...

Hilfsmittel:

1 Handmixer, 1 Rührschüssel, 1 Küchenwaage, 1 Messbecher, 1 Esslöffel, 1 Teelöffel,
2 Backbleche, Backpapier

Zubereitung:

- 1) Die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen.
Nach und nach die Eier zugeben und mit der Buttermasse verrühren.
Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Eiermasse rühren.
- 2) Backblech mit Backpapier belegen.
Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen.
- 3) Mit einem Esslöffel gebt ihr etwas Teig (Durchmesser ca. 6 cm) auf das Backblech.
Lasst viel Abstand zwischen den Häufchen, da die Amerikaner beim Backen sehr aufgehen. Der Teig reicht für 2 Backbleche.
- 4) Die Bleche in den Ofen schieben und 15 Minuten backen.
- 5) Nach dem Backen lasst ihr die Amerikaner auf einem Küchenrost erkalten.
- 6) Zuckerguss anrühren und mit einem Löffel oder Backpinsel auf die glatte Seite der Amerikaner geben.
Auf den noch feuchten Zuckerguss könnt ihr eure Garnierung geben.
Lecker schmecken die Amerikaner aber auch nur mit Zuckerguss.

Lasst es euch schmecken 😊