

REZEPT FÜR KUNTERBUNTE AMERIKANER:

Zutaten:

Für den Teig:

- 1 Päckchen (35-37g) Vanille-Puddingpulver ODER: 35g Speisestärke & Vanillearoma
- 230g Mehl (Type 405)
- 25ml Milch (Raumtemperatur)
- 2 Eier (Raumtemperatur)
- 100g Butter (Raumtemperatur)
- 90g Zucker
- 2TL Backpulver
- 1Prise Salz

Guss und Deko:

- Puderzucker angerührt mit etwas Wasser, Milch oder Zitronensaft
- Zuckerstreusel

Zubereitung:

1. Als ersten Schritt wird die weiche Butter mit dem Zucker zu einer cremigen Masse verrührt, anschließend werden dann die Eier dazu gegeben und gut untergerührt.
2. Dann wird in eine weitere Schüssel Mehl, Backpulver, Salz und Vanillepuddingpulver vermischt und unter die Butter - Zucker – Ei – Masse gerührt.
3. Ist die Masse gut vermischt, wird mithilfe von zwei Esslöffeln der Teig als kleine, runde Portionen auf dem Backpapier verteilt.
4. Dann müssen die Teigportionen bei 170 Grad für 12 – 15 Minuten im Ofen backen.
5. Aus dem Backofen wieder herausgeholt, müssen die Amerikaner erstmal einmal gut abkühlen.
6. Zum Verzieren wird zuerst Puderzucker mit Wasser oder Zitronensaft verrührt, bis eine cremige Masse entsteht. Diese kann nach Belieben mit Lebensmittelfarbe unterschiedlich eingefärbt werden.
7. Der Zuckerguss wird dann auf den Amerikanern verteilt und nach Belieben mit Streuseln verziert.

Quelle: <https://kochkino.de/mini-amerikaner-fasching-karneval/2671>

24.02.2021/ 11:30 Uhr