

REZEPT FÜR AMERIKANER

Zutatenliste:

- ✓ 100g Butter
- ✓ 75g Zucker
- ✓ 1 Päckchen Vanillezucker
- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ 2 Eier
- ✓ 250g Mehl
- ✓ 1 El Stärke
- ✓ 1 Tl Backpulver
- ✓ 80g Milch

Für den Zuckerguss

- ✓ 1 Zitrone
- ✓ 150g Puderzucker

Zubereitung

Die weiche Butter mit Zucker, Vanillinzucker und der Prise Salz schaumig schlagen. Nach und nach die Eier zugeben. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.

Teig in einen Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle (ca. 12 mm) füllen. Mit Abstand gleichgroße Häufchen (ca. Ø 6 cm) spritzen. 13-15 Min. backen. Auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Für den Guss Zitronensaft mit Puderzucker verrühren bis eine zähe Masse entstanden ist. Nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben. Auf die glatte Unterseite der ausgekühlten Amerikaner streichen und nach Belieben ausgarnieren.

Viel Spaß und gutes Gelingen!

