

Amerikaner

Wenn diese leckeren Amerikaner auf den Tisch kommen, ist Party angesagt! Ob an Karneval, zum Kindergeburtstag oder auf jeder anderen Party. Ihr könnt die Amerikaner verzieren wie ihr mögt (übrigens ein super Beschäftigungsprogramm auf Kindergeburtstagen).

Vorbereitung 10 Min. · Gesamtzeit 10 Min. · 10 Portionen

Zutaten

für den Teig

125 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
2 Eier
270 g Mehl
3 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Pk. Vanillepuddingpulver
4-5 EL Milch

Glasur und Topping

125 g Puderzucker
2-3 EL Wasser oder Zitronensaft oder
100 g Kuvertüre (Vollmilch, Zartbitter oder weiß – je nach Geschmack)
plus bunte Streusel, bunte Schokolinsen, Zuckerschrift....was auch immer ihr mögt.

Zubereitung

1. Gebt 125 g weiche Butter, 125 g Zucker und 1 Pk. Vanillezucker in eine Schüssel und rührt das Ganze mehrere Minuten schaumig. Dann gebt ihr 2 Eier dazu und rührt sie unter.
2. Als nächstes vermischt ihr 270 g Mehl, 3 TL Backpulver, 1 Prise Salz und 1 Pk. Vanillepuddingpulver miteinander. Gebt das Ganze gemeinsam mit 4-5 EL Milch zur Butter-Zucker-Ei-Mischung und verrührt alles zu einem homogenen Teig.
3. Dann legt ihr zwei Backbleche mit Backpapier aus und formt mit 2 Esslöffeln ca. 10 Teig-Häufchen.
ACHTUNG: Die Amerikaner gehen beim Backen auseinander und brauchen deshalb Platz. Gönnt ihnen ein bisschen Abstand. Schiebt das erste Blech auf die mittlere Schiene des Backofens und backt die erste Ladung Amerikaner ca. 12-14 Minuten bei 175°C Ober-/Unterhitze.

4. Nachdem ihr nacheinander beide Ladungen gebacken habt, lasst ihr die Amerikaner auskühlen. Erst dann geht's ans Dekorieren. Wenn ihr Zuckerguss wollt, mischt ihr 125 g Puderzucker mit 2-3 EL Zitronensaft oder Wasser, pinselt das Ganze auf die flache Seite der Amerikaner und verziert sie dann mit bunten Streuseln, Schokolinsen...was auch immer.
5. Wenn ihr eine Schokoglasur wollt, schmelzt ihr 100 g Kuvertüre über einem Wasserbad und bepinselt die Amerikaner damit. Bunte Streusel drauf...fertig!