

Amerikaner

Zutaten:

- 110 Gramm Zucker
- 120 Gramm Butter weich
- 2 mittelgroße Eier
- 250 Gramm Weizenmehl
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver oder 40g Speisestärke
- 3 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 ml Milch

Zubereitung

1. Heizt den Ofen auf 160 Grad Umluft vor. Belegt nun 2 Bleche mit Backpapier. Die Butter schlägt ihr mit dem Zucker schaumig und die Eier rührt ihr nacheinander einzeln gut unter. Nun mischt ihr das Mehl mit Puddingpulver bzw. Stärke, Backpulver und Salz. Rührt die Milch im Wechsel mit der Milch unter. Achtung: Der Teig sollte nicht zu weich sein!
2. Jetzt füllt ihr den Teig in einen Spritzbeutel ohne Tülle und spritzt kleine Häufchen auf zwei Bleche – entweder ca. 20 kleine oder 10 große. Lasst dabei genügend Abstand. Alternativ könnt ihr aber auch 2 Löffel verwenden.
3. Die Amerikaner werden nun ca. 12 Minuten (für kleine) bzw. 15-20 Minuten (für größere) hellbraun gebacken. Abkühlen lassen und die glatte Seite nach Belieben verzieren. Dafür eignen sich z.B. 200 g geschmolzene Kuvertüre oder 200g gesiebter Puderzucker, der mit 1-2 EL Milch gemixt wurde. Zuckerstreusel, Smarties usw. eignen sich ebenfalls zum Verzieren.

Lasst es euch schmecken!