

Amerikaner

- Rezept für 12 Amerikaner-

Zutaten

Teig

100 g	Butter
100 g	Zucker*
1 Prise	Salz*
2	Eier*
350 g	Auch's Weizenmehl Type 405*
1 Pck.	Weinstein Backpulver*
8 Essl.	Milch, 3.5% Fett

Dekoration

150 g	Puderzucker*
2 Essl.	Zitronensaft
	Schokoladenglasur*
	Bunte Schokolinsen
	Gummibärchen*
	Speisefarbe

Zubehör

1 große Backschüssel*
Handrührgerät o. Küchenmaschine
Backpapier o. Dauerbackfolie*
Kleines Schüsselchen*
Pinsel*

* bei uns in der Vaihinger Mühle erhältlich

Zubereitung

1. Butter schaumig rühren. Zucker, Eier und Salz unterrühren.
2. Mehl und Backpulver abwechselnd mit der Milch zugeben und rühren. Teig muss zäh sein.
3. Teig mit 2 Esslöffeln oder Spitztülle auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 180° Grad 15-20 Minuten hellbraun backen.
5. Die erkalteten Amerikaner mit Zitronenguss oder Schokoladenglasur bestreichen und nach Lust und Laune dekorieren.

Viel Spaß ☺