

Amerikaner

Du brauchst:

- 80g Zucker
- 100g Butter
- 2 Eier
- 250g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 100 ml Milch
- 2 Teelöffel Backpulver

Für den Guss:

- 100g Schokoladenkuvertüre
- 100g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- (Smarties, Streusel, ...)

So geht's:

Zu Beginn rührst du die Butter mit dem Zucker, 1 Prise Salz und den Eiern schaumig. Jetzt kannst du das Mehl und das Backpulver hinzugeben. Um alles vermischen zu können, gibst du nach und nach etwas Milch hinzu. Pass dabei auf, dass der Teig nicht zu flüssig wird.

Nun kannst du kleine Teighäufchen mit genügend Abstand auf ein Backblech geben und es dann anschließend bei 180° Umluft für 15-20min in dem Backofen backen.

Wenn die Amerikaner goldbraun sind kannst du sie aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Jetzt kannst du deine Amerikaner nach Belieben verzieren. Du kannst sie mit nur einem Guss bestreichen oder halb Zuckerguss, halb Schokolade oder aber auch mit bunten Streuseln verzieren.

Und schon sind die Amerikaner fertig und du kannst sie genießen.

Viel Spaß!

