

# Amerikaner

Für den Teig:

100g weiche Butter

75g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eier

250g Mehl

1 EL Stärke

3 TL Backpulver

80ml Milch

Arbeitszeit: 15 min.

Backzeit: 13 min.

Für den Guss:

2 - 3 EL Zitronensaft / Wasser

150g Puderzucker

Backbleche mit Backpapier belegen. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Weiche Butter mit Zucker, Vanillinzucker und 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.

