



Amerikaner

ZUTATEN: (für 12 Stück)

75g weiche Butter

100g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Eier

250 g Weizenmehl

3 gestr. TL Backpulver

100 ml Milch

eine Prise Salz

etwas Milch zum Bestreichen

200g Puderzucker u. 2 EL Wasser für
den Zuckerguss

ZUBEREITUNG:

Die Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Salz unter Rühren dazugeben.

Anschließend die Eier einzeln unterrühren und etwa 1 Minute weiterrühren.

Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter ständigem Weiterrühren dazugeben.

Mit Hilfe von 2 Esslöffeln jeweils 6 Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben (der Teig reicht für 12 Amerikaner - also zwei Bleche!)

Jedes Backblech etwa 20 Minuten im vorgeheiztem Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze (alternativ 160°C Heißluft) backen. Nach 15 Minuten Backzeit mit etwas Milch bepinseln.

Für den Zuckerguss den Puderzucker sieben und mit 2 EL Wasser verrühren. Mit einem Messer die glatte Seite der Amerikaner bestreichen.



© monilooks.de



© monilooks.de