



Mini -Amerikaner

Rezept und Foto
Dipl.oec.troph. Anja Roth
www.praxis-ernaehrung.de

Zutaten

Für den Teig:

100 g weiche Butter
75 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz
2 Eier
250 g Mehl
1 EL Stärke
3 TL Backpulver
80 ml Milch

Für den Guss:

2 - 3 EL
Zitronensaft (oder
Wasser)
150 g Puderzucker
Zuckeraugen
Minismarties
Rubyschokolade

Zubereitung:

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Die 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 4 cm) spritzen. 10-12 Min. backen. Auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Für den Guss Zitronensaft bzw. Wasser mit Puderzucker verrühren bis eine zähe Masse entstanden ist. Auf die glatte Unterseite der ausgekühlten Amerikaner streichen und nach Belieben dekorieren