



Süße Amerikaner



Zutaten

Menge

100 g	weiche Butter
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
2	Eier
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
80 ml	Milch
200 g	Puderzucker
2 bis 3 EL	Zitronensaft
	bunte Zuckerstreusel

Rezeptinfo

Zutaten für 30 Stück

Zubereitungszeit: 50 Min. + 12 Min. Backzeit

pro Portion: 437 kJ, 104 kcal, 16,9 g Kohlenhydrate, 1,43 g Eiweiß, 3,36 g Fett, 23,4 mg Cholesterin, 0,23 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



Zubereitung

Egal ob du Fasching oder Karneval feierst, unsere Mini-Amerikaner schmecken dir garantiert. Verziert mit bunten Zuckerstreuseln kannst du sie auch super als Party-Snack anbieten. So easy geht's:

Step 1:

Zuerst den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 2:

Dann rührst du die weiche Butter mit dem Rührgerät zusammen mit dem Zucker und dem Salz so lange schaumig, bis die Masse hell und cremig aufgeschlagen ist.

Step 3:

Jetzt nacheinander die Eier unterrühren. Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen und mit der Milch in zwei Portionen abwechselnd zur Butter-Ei-Masse hinzufügen bis ein glatter Teig entsteht.

Step 4:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer runder Tülle füllen.

Step 5:

Auf das Backblech kannst du nun runde Kleckse mit einem Durchmesser von 3 cm aufspritzen. Lass genug Platz zwischen den Kreise, da der Teig noch aufgeht.

Step 6:

Die Amerikaner für 12 Minuten leicht braun backen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Step 7:

Währenddessen kannst du den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem Zuckerguss verrühren. Mit einem Messer die flache Seite der Amerikaner mit dem Zuckerguss einstreichen und mit Zuckerperlen bestreuen.