

Amerikaner

Diese einfachen Amerikaner mit Puddingpulver sind blitzschnell gemacht. Ob als Klassiker in schwarz-weiß oder als kunterbunte Mini-Amerikaner: Die Teilchen kommen immer gut an!

*Vorbereitung:
10 Min.*

*Backzeit:
12 Min.*



Zutaten für 20 Mini-Amerikaner

- 110 g Zucker
- 120 g Butter weich
- 2 mittelgroße Eier
- 250 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver oder 40g Speisestärke
- 3 tl Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 ml Milch



Zubereitung

- *Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen, 2 Bleche mit Backpapier belegen. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, die Eier nacheinander einzeln gut unterrühren. Mehl mit Puddingpulver bzw. Stärke, Backpulver und Salz mischen. Im Wechsel mit der Milch unterrühren. Achtung: Der Teig sollte nicht zu weich sein!*
- *Teig in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und kleine Häufchen auf zwei Bleche spritzen – entweder ca. 20 kleine oder 10 große. Dabei genügend Abstand lassen. Alternativ 2 Löffel verwenden. Amerikaner ca. 12 Minuten (für kleine) bzw. 15-20 Minuten (für größere) hellbraun backen. Abkühlen lassen und die glatte Seite nach Belieben verzieren, siehe Tipp.*

Anmerkungen

- *Das Amerikaner-Rezept ergibt 10 große oder 20 Mini-Amerikaner.*
- *Als Guss bzw. Überzug eignen sich z.B. 200g geschmolzene Kuvertüre oder 200g gesiebter Puderzucker, der mit 1-2 Esslöffeln Milch gemixt wurde, sowie Zuckerstreusel, Smarties und Co*

**Wir wünschen viel Spaß beim
Nachbacken und Naschen!**

