



Amerikaner*innen

Gebäck ohne Fritieren



Das braucht ihr

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 250 g Mehl
- 3 gestrichene TL Backpulver
- 3 EL Milch
- Zum Dekorieren:
100 g Puderzucker, etwas Wasser
Kakaopulver und/oder Lebensmittelfarbe,
bunte Zuckerstreusel

So geht es

Den Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 180°C oder Umluft 160°C).

Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier hinzufügen und weiter schlagen.

Mehl mit Backpulver mischen, dazu geben und weiter rühren. Der Teig muss fest sein.

Mit 2 Löffeln Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und 10 - 15 Minuten backen. Nach 8 Minuten die Oberfläche mit Milch bestreichen. Anschließend herausnehmen und auskühlen lassen.

Puderzucker mit etwas Wasser zu einer Glasur rühren. Teile mit Kakao und Lebensmittelfarben einfärben. Die glatte Seite der Amerikaner*innen damit bestreichen und mit Zuckerstreuseln oder -perlen dekorieren. Trocknen lassen.

Fertig!