



Bunte Faschings- Amerikaner

Zutaten:

Für den Teig:

- 100 g sehr weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Bio Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Bio Eier
- 250 g Mehl
- 45 g Stärke
- 1 Packung Backpulver
- 1-2 EL Milch

Für die Deko:

- 200 g gesiebten Puderzucker
- 3-4 EL frischgepressten Zitronensaft
- Schokoglasur
- Bunte Zuckerstreusel, Smartis, Gummibärchen, Schokostreusel, usw...
- Tipp: Der Zuckerguss kann auch mit etwas Lebensmittelfarbe eingefärbt werden. Damit es noch bunter wird. 😊



Zubereitung:

1. **Für den Teig** die sehr weiche Butter zusammen mit Zucker, Vanillezucker und Salz weiß cremig rühren
2. Nacheinander die Eier hinzufügen und jedes Ei etwa eine Minute unterrühren
3. Das Mehl mit dem Backpulver und der Stärke mischen und zusammen mit der Milch nur ganz kurz unterrühren
4. Mit einem Esslöffel, Spritzbeutel oder Eisportionierers möglichst gleichmäßige Kugeln auf die mit Backpapier ausgelegten Backbleche setzen
5. Die Mini-Amerikaner je nach Größe etwa 5-10 Minuten backen **Tipp: Macht einen Probedurchgang. Je nach Größe variiert die Backzeit und die Amerikaner sollten innen zwar durchgebacken aber nicht zu trocken sein!**
6. Die Amerikaner vollständig auskühlen lassen
7. **Für die Glasur** den Puderzucker sieben und nach und nach den Zitronensaft dazugeben
8. Mit einem Löffel etwas Zuckerguss auf die flache Seite der Mini-Amerikaner geben und glattstreichen
9. Jetzt geht's ans Verzieren, dabei sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Je Bunter, desto besser!

Viel Spaß und guten Appetit!

Info: Der Amerikaner hat seinen Namen von dem damals verwendeten Backpulver – Ammoniumhydrogencarbonat – erhalten. Eigentlich hieß er deshalb sogar mal „Ammoniakener“. Durchaus verständlich, dass sich dieser Name nicht durchgesetzt hat, oder? Das klingt nicht besonders lecker.