

Amerikaner bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr weiche Butter oder Margarine, 100 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Eier, 1 Teelöffel abger. Zitronenschale, 225 gr Mehl, 3 Teelöffel Backpulver, 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver, 3 Esslöffel Milch, 200 gr Puderzucker, 4-5 Esslöffel Wasser.

Die Vorbereitungen:

Backpapier auf ein Backblech geben.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten außer Puderzucker und Wasser in eine Schüssel geben und gut verrühren.

Mit einem Eßlöffel kleine Teighäufchen auf das Backpapier geben (nicht zu dicht da der Teig auseinanderläuft).

Bei 200°C im vorgeheizten Backofen ca. 12-14 Min. backen.

Aus dem Puderzucker und dem Wasser ein Zuckerguß erstellen und die Amerikaner nach dem Auskühlen damit bestreichen.

Ergibt ca. 20 Stück