

## Leckere Amerikaner:

### Zutaten für 10 -große oder 20 Mini- Amerikaner

110 g Zucker

120 g Butter weich

2 mittelgroße Eier

250 g Weizenmehl

1 Päckchen Vanille-Puddingpulver oder 40 g Speisestärke

3 Teelöffel Backpulver

1 Prise Salz

100 ml Milch

### Zubereitung:

Den 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.

Als Guss bzw. Überzug eignen sich z.B. 200g geschmolzene Kuvertüre oder 200g gesiebter Puderzucker, der mit 1-2 Esslöffeln Wasser gemixt wurde, sowie Zuckerstreusel, Smarties Gummifrüchte und Co.

