

## Amerikaner 3

Kategorien: Kleingebäck, Kuchen

Zutaten für: 6 Portionen

150	Gramm	Margarine
125	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
2		Eier
300	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
		Zitronenaroma
150	Gramm	Puderzucker
6	Teel.	Zitronensaft

### Anleitung:

Gibt es klassisch mit weißem Zuckerguß. Für Kindergeburtstage lassen sie sich aber auch gut mit Schokolinsen, Gummibären oder bunten Streuseln verzieren. Dieses Rezept reicht für 6 große Amerikaner, oder 12 kleine Amerikaner (dann die Teighaufen halbieren). Zunächst wird Margarine mit Zucker, Vanillezucker und Eiern schaumig gerührt. Mehl mit Backpulver mischen und zufügen. Mit einigen Tropfen Zitronenaroma würzen. Ofen auf 200° vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Je Amerikaner 1 gehäuften EL Teig mit einem zweiten Löffel auf das Backblech schieben. Dabei unbedingt Platz lassen, da der Teig sich beim Backen verdoppelt.

Auf der mittleren Schiene in ca. 13-15 Min. eben hellbraun backen (nicht zu dunkel werden lassen, da die Amerikaner dann trocken werden). Inzwischen den Zuckerguß aus Puderzucker und Zitronensaft anrühren. Der Guß sollte weiß und fest sein. Die Amerikaner noch warm mit dem Guß bestreichen.

Ps. Probieren sie die Amerikaner mit einer großen lochtülle im Spritzbeutel auf das Papier zu spritzen, geht schneller !

6 Portionen - 565 Kcal pro Portion