

## Amerikaner 4

Kategorien: Kleingebäck, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter
175	Gramm	Zucker
3		Ei(er)
1	Prise	Salz
250	ml	Milch
1	Teel.	Rum
500	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver

### Anleitung:

Aus Butter, Zucker, Eier und Salz eine Schaummasse herstellen. Milch und Rum dazu. Mit Backpulver vermischtes Mehl untermengen. Mit einem Esslöffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech kleine Teighäufchen formen.

Bei etwa 200° 15 Min backen.

Ps. Probieren sie die Amerikaner mit einer großen Lochtülle z.B. Nr. 10-12 im Spritzbeutel auf das Papier zu spritzen,geht schneller !

Glasur: 250g Puderzucker mit 3-4 EL heißem Wasser und 1 EL Rum verrühren.