

Amerikaner 5

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

125	Gramm	Butter
160	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
3		Eier
1		Zitrone (abgeriebene Schale)
500	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
1/4	Ltr.	Milch

ZUCKERGUSS

250	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Zitronensaft
3	Essl.	Wasser

Anleitung:

Butter, Zucker und Salz schaumig rühren; Eier nacheinander zugeben, ebenso die Zitronenschale. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und wechselweise mit der Milch unterrühren. Der Teig sollte ziemlich fest sein.

Auf ein gefettetes Blech mit einem Essloeffel Teighäufchen geben (Abstand halten, läuft aus), bei 200 Grad 20 Minuten goldbraun backen. Mit einem Messer vorsichtig vom Blech lösen und die glatte Unterseite (noch heiß) mit Zuckerguss bestreichen.