

Amerikaner (Mit Zitronenzuckerguß)

Kategorien: Kleingebäck, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter
160	Gramm	Zucker
1	Spur	Salz
3		Eier
1		Zitrone
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 und abgeriebene Zitronenschale nacheinander zugeben.

Mehl mit Backpulver mischen, wechselweise mit Milch unterrühren. Der Teig soll ziemlich fest sein.

Auf ein gefettetes Blech mit einem Eßlöffel Teighäufchen geben, bei 200 C 20 Min. goldbraun backen.

"Amerikaner" vom Blech lösen, die glatte Unterseite mit heißem Zuckerguß bestreichen.

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