

Amerikaner Mini

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Weizenmehl
1/2	Teel.	Ostmann Natron
1	Prise	Ostmann Tafelsalz
80	ml	Buttermilch
2	Teel.	Ostmann Vanillepaste
80	Gramm	Weiche Butter
100	Gramm	Zucker
1		Ei

FÜR DEN ZUCKERGUSS

200	Gramm	Puderezucker
2	Essl.	Milch
	Etwas	Zitronensaft

Anleitung:

Butter, Zucker und die Prise Salz mit den Rührbesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Das Ei und die Vanillepaste zugeben und unterrühren. Weizenmehl und Natron mischen, im Wechsel mit der Buttermilch zügig unterrühren.

Jeweils 1-2 EL Masse (je nach Größe) mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) etwa 15 Minuten backen. Blech aus dem Ofen nehmen und Amerikaner abkühlen lassen.

Utensilien: Löffel, Backpapier, Backblech

Puderezucker mit Milch und etwas Zitronensaft zu einem zähflüssigen Guss anrühren. Die Unterseite der Amerikaner mit dem weißen Guss bestreichen.

Utensilien: Backpinsel