



## Amerikaner

### Zubereitung

#### Zubereitung Teig:

- 1 Den Backofen auf 170°C vorheizen.  
Zimmerwarme Butter schaumig schlagen.
- 2 Restliche Zutaten nach und nach dazugeben bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Die Milch nach Bedarf dazugeben.
- 3 Backblech einfetten oder mit einem Backpapier auslegen.
- 4 Mit zwei Teelöffeln portionsweise den Teig in kleine Haufen auf dem Blech verteilen. Dabei etwas Abstand halten, da die Amerikaner aufgehen.  
Das Ganze bei 170°C ca. 15 Minuten backen.
- 5 Während die Amerikaner auskühlen, die Glasur vorbereiten.

#### Zubereitung Glasur:

- 6 Puderzucker mit 2-3 Esslöffeln Zitronensaft zu einer glatten Masse rühren.
- 7 Diese Masse auf die flache Seite der Amerikaner verteilen. Alternativ kann mit Lebensmittelfarbe der Fantasie freien Lauf gelassen werden.

### Zutaten

#### Für den Teig:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- etwas Milch

#### Für die Glasur:

- 200 g Puderzucker
- etwas Zitronensaft

#### Außerdem:

- Küchenmaschine

Für Kinder:  
Verziere die Amerikaner  
mit bunten Streuseln  
oder Schokolinsen