Mini-Amerikaner mit Zuckerguss

Zutaten für 18 Stück:

Für den Teig

- 100 g Margarine (weich)
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 4 EL Milch
- 250 g Weizenmehl
- ½ Päckchen Backpulver

Für die Deko

- Zuckerguss (oder unser Zuckerguss)
- Bunte Streusel (oder anderer Gebäckschmuck)

Arbeitszeit:	ca. 24 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 9 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 33 Minuten

Zubereitung:

Zuerst: Teig zubereiten

1. Rühre zuerst die Eier mit der Margarine, dem Vanillezucker und dem Zucker schaumig. (Thermomix 3 Minuten Stufe 4)

2. Füge dann die Milch, das Puddingpulver, das Backpulver sowie das Mehl hinzu. Mixe alles kräftig durch, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. (Thermomix 2 Minuten Stufe 3)

Jetzt: Amerikaner backen

1. Heize den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze auf.
2. Gib mit einem gehäuftem Teeöffel oder einem mittleren Eiskugelportionierer kleine Häufchen auf das Blech.

3. Lasse dabei genügend Abstand zwischen den Teigklecksen, da die Amerikaner sehr auseinander gehen.
4. Backe sie für etwa 9-12 Minuten. Die tatsächliche Backzeit variiert zwischen verschiedenen Öfen. Die Amerikaner sollten sehr hell bleiben, sonst werden sie trocken.

Und nun: Mini-Amerikaner verzieren

Wenn deine Amerikaner gut abgekühlt sind, kannst du sie verzieren. Rühre dazu einen Zuckerguss oder eine Schokoglasur an und streiche sie ein. Wenn du magst, kannst du sie noch mit Streuseln und buntem Gebäckschmuck verzieren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.