

Mini-Amerikaner



kleinkindtauglich

Thermomix

Mini-Amerikaner – schnelles Amerikaner Rezept mit Anleitung für den Thermomix

Mini-Amerikaner sind der Renner auf jedem Kindergeburtstag und auf jedem anderen Kinderfest. Die kleinen Kuchen sind fast mit einem Haps im Mund und so kann Mama sie bedenkenlos auf das Kinderbuffet zur Selbstbedienung stellen.

Sie eignen sich auch ideal als Mitgebsel zum Kindergeburtstag in den Kindergarten oder Schule, da sie sich so leicht portionieren lassen. Unser Rezept ergibt etwa 18 Stück.

Die Mini-Amerikaner sind ein wahres Allround-Talent, denn du kannst sie ganz nach Belieben oder entsprechend einem Partymotto gestalten. Rosa Zuckerguss eignet sich prima für Prinzessinnenpartys, blau-weiß für Piraten, etc. Mit Kakao und rotem Zuckerguss kannst du auch kleine Marienkäfer zaubern. Oder du verwandelst sie mit Möhrennase und Zuckeraugen in Olaf, den Schneemann – so hatte sie unsere Maus zu ihrem Geburtstag im Januar mit im Kindergarten.



FAMILIENKOST.DE

AMERIKANER

EINFACHES KINDER-BACKREZEPT

Zutaten für 18 Stück:

- 100 g Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 4 EL Milch
- 250 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- Zuckerguss, gern auch bunt
- Gebäckschmuck nach Belieben

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 12 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 42 Minuten

So bereitest du die Mini-Amerikaner zu**Teig-Zubereitung**

Rühre zuerst die Eier mit der Margarine und dem Zucker schaumig. Anschließend fügst du nach und nach unter Rühren die Eier, die Milch, das Puddingpulver sowie das Mehl hinzu. Mixe alles kräftig durch, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Teig-Zubereitung mit dem Thermomix

Gib die Eier mit der Margarine und dem Zucker in den Mixtopf und rühre alles 3 Minuten lang auf Stufe 4 schaumig. Anschließend gibst du Milch, Mehl und Puddingpulver hinzu und lässt den Teig für weitere 2 Minuten auf Stufe 3 rühren.

Amerikaner backen

Mit Hilfe eines Teelöffels gebt ihr dann kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Beachte bitte, dass du genügend Abstand zwischen den Teigklecksen lässt, da die Amerikaner sehr auseinander gehen.

Dann geht es für etwa 9-12 Minuten bei 190°C Ober- und Unterhitze oder bei 160°C Umluft in

den vorgeheizten Backofen. Die tatsächliche Backzeit variiert zwischen verschiedenen Ofen, beachte aber: Die Amerikaner sollten sehr hell bleiben, damit sie nicht trocken werden.

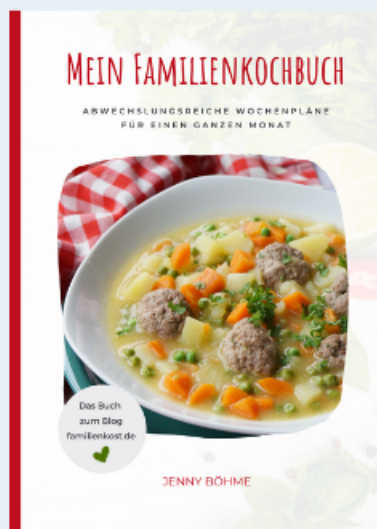
Amerikaner verzieren

Lass die Mini-Amerikaner dann gut abkühlen, bevor du sie nach Belieben verzierst. Pinsel sie mit Zuckerguss ein, den du erstellst, indem du Puderzucker mit Zitronensaft cremig rührst. Gib dann bunten Gebäckschmuck, Smarties oder andere Naschereien und Streusel drauf. Wer es schokoladig mag, kann sie genauso gut mit geschmolzener Schokolade oder Kuvertüre bestreichen und anschließend verzieren.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Die Amerikaner kannst du sehr gut in einer [Frischhaltedose*](#) aufbewahren, in der sie wunderbar saftig und weich bleiben.

Wenn du noch mehr Inspirationen suchst, dann schau dir gern mal meine Ideensammlung für

[Mitbringsel in den Kindergarten](#) an.