

## Rezept Amerikaner



### Zutaten:

- 2 ½ Tassen Mehl
- ½ Tasse Zucker
- 7 EL Butter
- 1 EL Stärke
- 5 ½ EL Milch
- 3 TL Backpulver
- 2 Eier
- Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 ½ Tassen Puderzucker
- 2-3 EL Wasser oder Zitronensaft
- 

### Zubereitung:

1. Ofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen
  2. Weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen.
  3. Nach und nach die Eier zugeben
  4. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren
  5. Teig in einen Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle (ca. 12 mm) füllen. (Alternativ ein Gefrierbeutel nehmen und eine Ecke abschneiden. Somit entsteht ein Beutel, der als Spritzbeutel genutzt werden kann)
  6. Mit Abstand gleichgroße Häufchen spritzen
  7. 13-15 Min. backen und danach abkühlen lassen
  8. Für den Guss Zitronensaft oder Wasser mit Puderzucker verrühren
  9. Den Guss auf die glatte Unterseite der ausgekühlten Amerikaner streichen und nach Belieben dekorieren
- Fertig!

Viel Spaß beim Nachmachen!

