

# Amerikaner

## Arbeitsmaterialien:

- Mixer
- Schüssel
- Backblech mit Papier
- Eiskelle
- Wage
- Spatel



## Für die Amerikaner:

2 Eier	schaumig schlagen.
120g Zucker	sowie
1 EL Vanillezucker	hinzugeben und noch einmal mixen.
110g weiche Butter	untermixen.
240g Mehl	und
2TL Backpulver	mit einander vermengen und unter die Ei-Buttermasse heben. Zum Schluss
1 Pck Vanillepuddingpulver	Untermixen. Sollte der Teig zu fest sein, könnt Ihr noch ein wenig
Milch	hinzugeben

Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Blech mit dem Backpapier belegen und den Teig mit Hilfe einer Eiskelle in Portionen auf das Blech geben – lasst genug Platz zwischen dem Teig, da sie beim Backen größer werden. Die Amerikaner nun für mindestens 15 Minuten backen. Wenn die Amerikaner goldbraun sind, sind sie fertig gebacken. Lasst sie anschließend vollständig auskühlen.

## Für den Guss:

1 Eiweiß	mit einer Gabel leicht schaumig schlagen.
100g Puderzucker	hinzufügen und solange vermengen bis ein glatter Guss entstanden ist. Sollten die 100g nicht ausreichen, gebt solange Puderzucker hinzu bis ein zähflüssiger Guss entstanden ist. Diesen könnt Ihr dann nach Belieben dekorieren.