



Amerikaner

Zutaten: (ca. 20 Stück)

100g Butter (Raumtemperatur)
100g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Pr. Salz
2 Eier
250g Mehl
45g Stärke
1 P. Backpulver
5 EL Milch (Raumtemperatur)

Zutaten Glasur:

Zitronensaft
Puderzucker
Wasser

Zubereitung:

Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier einzeln unterrühren und weiter rühren bis die Eier gut eingerührt sind.

Mehl mit Backpulver vermischen, dann mit der Stärke und der Milch in den Teig geben und ganz kurz vermischen. Mit einem Spritzbeutel Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. evtl. mit feuchten Händen noch etwas flach drücken.

Die Amerikaner ca. 7-10 Min. backen, danach komplett abkühlen lassen.

Zubereitung Glasur:

Puderzucker und Zitronensaft verrühren, so dass eine dickflüssige Glasur entsteht.