

Rezept Amerikaner

Diese einfachen Amerikaner mit Puddingpulver sind blitzschnell gemacht. Ob als Klassiker in schwarz-weiß oder als kunterbunte Mini-Amerikaner: Die Teilchen kommen immer gut an!

Vorbereitung: 10 Min.
Backzeit: 12 Min.
Menge: 20 Mini-Amerikaner



Zutaten

- 110 Gramm Zucker
- 120 Gramm Butter weich
- 2 mittelgroße Eier
- 250 Gramm Weizenmehl
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver oder 40g Speisestärke
- 3 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 Milliliter Milch

Zubereitung

- Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen, 2 Bleche mit Backpapier belegen.
- Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, die Eier nacheinander einzeln gut unterrühren.
- Mehl mit Puddingpulver bzw. Stärke, Backpulver und Salz mischen.
- Im Wechsel mit der Milch unterrühren. Achtung: Der Teig sollte nicht zu weich sein!
- Teig in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und kleine Häufchen auf zwei Bleche spritzen - entweder ca. 20 kleine oder 10 große. Dabei genügend Abstand lassen. Alternativ 2 Löffel verwenden.
- Amerikaner ca. 12 Minuten (für kleine) bzw. 15-20 Minuten (für größere) hellbraun backen.
- Abkühlen lassen und die glatte Seite nach Belieben verzieren, siehe Tipp.

Anmerkungen

- Das Amerikaner-Rezept ergibt 10 große oder 20 Mini-Amerikaner.
- Als Guss bzw. Überzug eignen sich z.B. 200g geschmolzene Kuvertüre oder 200g gesiebter Puderzucker, der mit 1-2 Esslöffeln Milch gemixt wurde, sowie Zuckerstreusel, Smarties und Co.