

Oster-Amerikaner

Zutaten für ca. 12 Stück

Rührteig:

75 g	weiche Butter oder Margarine
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pr.	Salz
2	Eier (Größe M)
250 g	Weizenmehl
3 TL	Backpulver
100 ml	Milch

Zum Bestreichen:

etwa 2 EL	Milch
-----------	-------

Zum Verzieren:

200 g	Puderzucker
2 - 3 EL	Zitronensaft oder Wasser
	Speisefarben nach Belieben
	Augen malen oder
	Zuckeraugen kaufen



1. Schritt

Rührteig zubereiten

Butter oder Margarine mit einem Mixer / Küchenmaschine glatt rühren. Dann Salz, Zucker, Vanillezucker unter Rühren hinzufügen, bis eine feste Masse entsteht. Die Eier auf hoher Stufe unterrühren. Das Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch beifügen.

Den Teig teilen und sechs Häufchen mit Abstand nebeneinander auf das Backblech gegeben. Mit einem feuchten Messer oder Löffel in Form bringen.

Mit dem übrigen Teig ebenso verfahren.

2. Schritt

Backen



Einschub: mittlere Ebene

Backtemperatur:

Ober- und Unterhitze 180 Grad

Heißluft 160 Grad

Nach ca. 10 Minuten Backzeit die Oberfläche mit Milch bestreichen.

Backzeit insgesamt: ca. 17 Minuten.

Die Amerikaner ganz auskühlen lassen.

3. Schritt

Verzieren

Gesiebten Puderzucker mit Zitronensaft oder Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und mit (gelber) Speisefarbe färben. Die Amerikaner auf der flachen Unterseite mit dem Zuckerguss bestreichen, dann ein Gesicht aufmalen, einritzen oder mit Zuckeraugen und -farbe plastisch gestalten.

4. Schritt Guten Appetit