

Kleine Bunte Amerikaner

Zutaten:

Für den Teig:

- 75g weiche Butter
- 80g Zucker
- Eine Prise Salz
- 2 Eier
- 250g Mehl
- 3 gestrichene TL Backpulver
- 100ml Milch

Für den Guss:

- 200g Puderzucker
- Etwas Milch oder Wasser
- 2 EL bunte Zuckerstreusel oder Zuckerperlen

Zubereitung:

1. Die weiche Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Den Zucker hinzufügen und mehrere Minuten rühren, bis die Masse hell und cremig aufgeschlagen ist.
2. Die Eier nach und nach unterrühren.
3. Mehl und Backpulver vermischen. Mehl und Milch in zwei Portionen abwechselnd hinzufügen und glattrühren.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen mit großer runter Tülle füllen (wem das zu aufwendig ist, der kann auch einfach mit zwei Esslöffeln kleine Teighäufchen formen).
5. Den Spritzbeutel mit einem Abstand von ca. zwei Zentimeter über das Backblech halten und mit gleichmäßigem Druck einen runden Kecks mit einem Durchmesser von ca. 5 cm aufspritzen. Weitere 11 von diesen Klecksen auf das Backblech spritzen. Dabei auf ausreichend Abstand achten, da der Teig beim Backen stark zerfließt.
6. Zum Schluss die Finger leicht anfeuchten und das kleine Zipfelchen Teig, das beim hochnehmen des Spritzbeutels entsteht, flach drücken.
7. Die Amerikaner bei 180°C (Ober – Unterhitze) für ca. 12 Minuten backen. Sie sollten nur ganz leicht gebräunt sein und auf Fingerdruck nicht mehr zu stark nachgeben. Die Amerikaner nach der Backzeit sofort vom Backpapier nehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.
8. Den Puderzucker sieben und mit wenig Milch oder Wasser zu einem zähen Guss verarbeiten. Mit einem Messer die flache Seite der Amerikaner einstreichen und ca. 5 Minuten antrocknen lassen, bevor du sie mit Zuckerstreusel oder Zuckerperlen bestreust.

Tipp: Sollte der Teig etwas zäh sein, dann kann man ihn mit wenigen Esslöffeln Milch geschmeidiger machen, damit er sich leichter aus dem Spritzbeutel drücken lässt.