

Amerikaner

Die Beliebtheit der Amerikaner als Gebäck ist seit Jahrzehnten ungebrochen. Deshalb werden Jung und Alt dieses Rezept lieben.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

120 g	Butter (weiche)
100 g	Zucker
1 TL	Zitronenschalen
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Eigelb
220 g	Mehl
50 g	Tapiokastärke
3 TL	Backpulver
4 EL	Milch
1 Packung	Schokoladenglasur
110 g	Staubzucker
Nach Belieben	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für **Amerikaner** den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Butter mit Zucker schaumig schlagen und nach und nach die Eier und die Zitronenschale unterrühren, so dass eine cremige Masse entsteht.
2. Mehl mit Backpulver und Tapiokastärke mischen und unter die Eiermasse heben. Den Teig in einen Spritzbeutel ohne Tülle geben und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Mit dem Spritzbeutel auf das Blech ca. 8 cm große Rondelle spritzen und diese mit feuchten Fingern glatt streichen. Im Ofen ca. 15 Minuten backen, bis sie eine goldgelbe Farbe

bekommen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Schokoladenglasur nach der Packungsanleitung erwärmen und aus Staubzucker und Zitronensaft eine Zuckerglasur anrühren. Die Amerikaner jeweils zur Hälfte mit der Zucker- und der Schokoladenglasur bestreichen. Auskühlen lassen und servieren.

Tipp

Für Kinder die Amerikaner nach dem Bestreichen mit Glasur noch mit bunten Zuckerstreuseln oder -perlen bestreuen oder nach Belieben verzieren.