Mini-Amerikaner mit Punschglasur

Das Rezept von den Mini-Amerikanern mit Punschglasur bringt Farbe auf den Tisch. Das bunte Kleingebäck passt zu einer Tasse Kaffee am Nachmittag.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

Für den Teig

100 g	Butter (weich)
100 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
250 g	Mehl
45 g	Speisestärke
1 Packung	Backpulver
2 EL	Milch

Für die Glasur

250 g	Staubzucker
2 TL	Wasser (heiß)
2 EL	Rum
3 EL	Himbeersirup

Für die Dekoration

Nach Belieben	Zuckerperlen (oder Ähnliches)

Zubereitung

1. Für die **Mini-Amerikaner mit Punschglasur** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen zeitig auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die weiche Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Prise Salz cremig rühren.

3. Nun die Eier einzeln hinzufügen und dabei jedes Ei ca. 1 Minute lang unterrühren.

4. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver und der Stärke vermengen und gesiebt hinzufügen. Danach die Milch (ca. 1-2 EL) ebenfalls hinzufügen und alles miteinander so lange verrühren, bis ein gleichmäßiger, schwer abreißender Teig entstanden ist.

5. Als nächstes mit einem Esslöffel etwas Teig entnehmen und rundlich mit etwas Abstand auf das Blech auftragen. Für eine glatte Oberfläche die Finger leicht mit Wasser befeuchte und den Teig in Form bringen. Anmerkung: Die Größe des Gebäcks kann man selbst bestimmen, man sollte dann nur die Backzeit dementsprechend anpassen. Am besten zwischendurch eine Stäbchenprobe machen.

6. Die Rohlinge nun im Ofen je nach Größe ca. 8-12 Minuten backen und hinterher komplett auskühlen lassen.

7. Für die Punschglasur den Staubzucker mit dem heißen Wasser, dem Rum und ca. 2-3 EL Himbeersirup zu einem dickflüssigen Guss verrühren.

8. Nun das Gebäck kopfüber in den Guss tauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen zur Seite stellen. Wer möchte, kann die Amerikaner so lange die Glasur noch nicht getrocknet ist, mit ein paar Zuckerperlen oder Ähnliches dekorieren.

Tipp

Wenn auch Kinder die Mini-Amerikaner mit Punschglasur mitessen, sollte man den Rum gegen

Wasser, Zitronensaft, Milch oder mehr Himbeersirup austauschen.