

# Amerikaner

Zutaten für 10 kleine Amerikaner:

125g weiche Butter (Zimmertemperatur)	1 Prise Salz	270g Mehl
125g Zucker	2 Eier	1 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker	1 EL Zitronensaft	

## Zubereitung

- weiche Butter in Stückchen in eine Rührschüssel geben und mit Quirlen des Rührgeräts cremig rühren
- nach und nach Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier und Zitronensaft dazugeben, alles gut verrühren
- Mehl und Backpulver in ein Sieb geben und auf den Teig sieben, alles kurz verrühren
- der Teig muss ziemlich fest sein, damit die Amerikaner nicht zerlaufen. Falls er zu weich ist: esslöffelweise Mehl dazugeben
- Backofen auf 180° (Umluft: 160°) vorheizen
- Backblech mit Backpapier auslegen
- mit EL große Portionen von ca. 5cm Durchmesser auf das Blech setzen. Nicht zu dicht setzen, der Teig geht beim Backen noch auseinander
- Tipp: damit die Amerikaner ganz glatt werden, mit den Händen vorsichtig glatt formen / klopfen
- Die Amerikaner auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 12 min. backen, bis sie an den Rändern leicht gebräunt und in der Mitte noch hell sind – ab der 10. Min nachschauen! Jeder Ofen backt anders
- auf einem Kuchengitter abkühlen lassen

## Zuckerguss

Zutaten: 2-3 EL heißes Wasser, 120g Puderzucker, (Lebensmittel-Farbe)

## Zubereitung

- Nach und nach Wasser zum Puderzucker zugeben und jeweils verrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist (nicht zu flüssig, aber gut zu verstreichen)
- Zuckerguss auf die ausgekühlte, flache Seite der Amerikaner streichen und trocknen lassen  
wer mag, kann Lebensmittelfarbe in den Zuckerguss rühren und die Amerikaner bunt verzieren (mit einem TL, einer Gebäckspritze oder in eine Plastiktüte füllen und eine Ecke abschneiden)

