

AMERIKANER



Zutaten:

- 100g zimmerwarme Margarine
- 100g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250g Mehl
- 3 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 2 Eier
- 3-5 Esslöffel Milch
- Nochmal etwas Milch zum bestreichen
- *Für die Deko: etwas Puderzucker, Zitronensaft, Schokoglasur, Zuckerstreusel, Smarties (Hier benötigt ihr nur das was ihr möchtet)*



Die Zutaten alle in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät verrühren



Ein mit Backpapier ausgelegtes Blech nehmen und mit einem Löffel die „Kleckse“ auf das Blech machen.



Die „Kleckse“ mit Milch bestreichen und bei 150°C im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen.



Nach dem backen abkühlen lassen.

Während dem abkühlen den Zitronensaft mit dem Puderzucker verrühren, bis es eine glatte feste Masse gibt.



Diese dann auf die Amerikaner an einer Seite streichen.



Oder ihr streicht im Wasserbad erwärmte Schokoglasur auf eine Seite.



Solange die Glasuren noch flüssig und klebrig sind mit Deko bestreuen und fertig ist der Augenschmaus.

Lasst es euch schmecken, eure Petra Stauch