

# Amerikaner



## Das brauchst du:

250 g	Margarine	* 2 Schüsseln
250 g	Zucker	* Messbecher
2 Pck	Vanillezucker	* Esslöffel
4 - 6	Eier	* Teelöffel
500 g	Mehl	* Rührgerät
100 g	Speisestärke	* Teigschaber
6 EL	Milch	* Backblech
1 Pck	Backpulver	* Backpapier

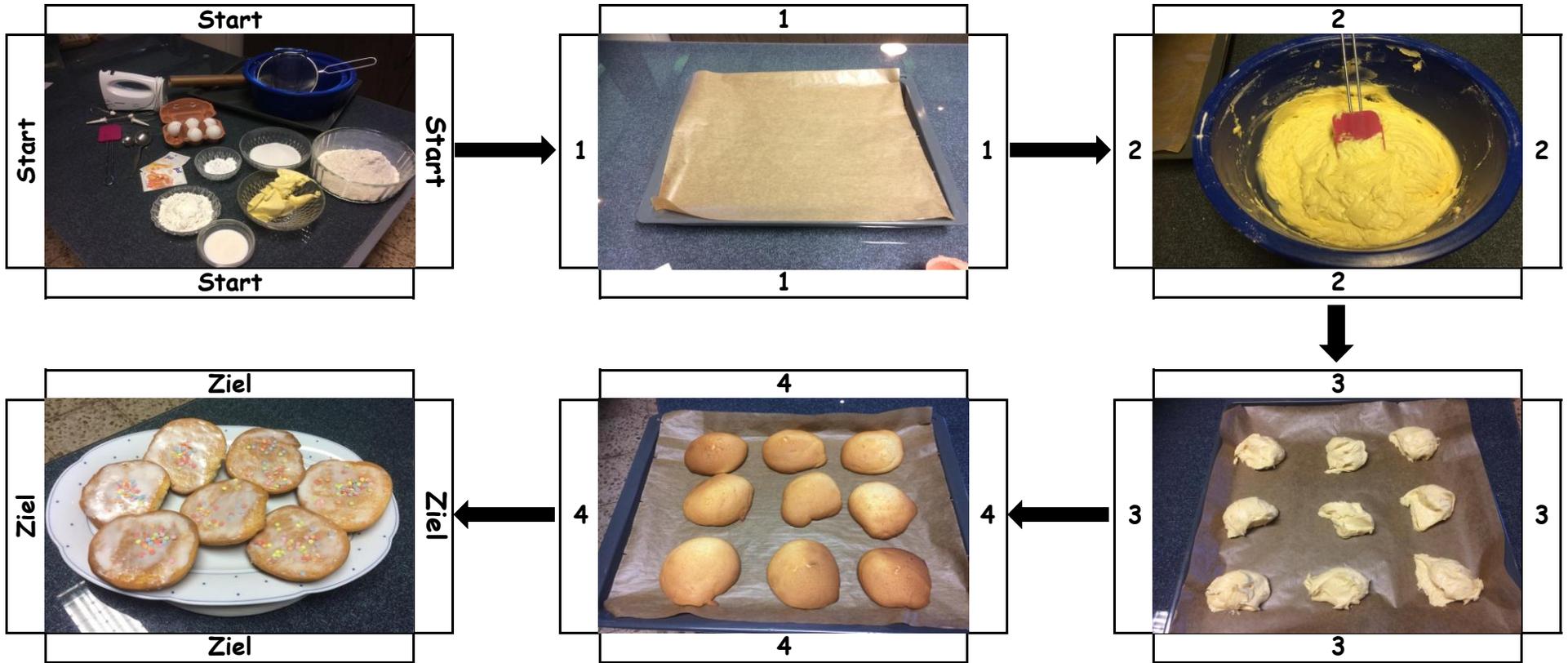
Zuckerguss (Puderzucker, Zitronensaft, Wasser)

Dekoration (bunte Streusel, Smarties, Schokostreusel)

## So geht´s:

1. Backofen auf 195 Grad vorheizen.  
Backpapier auf ein Backblech geben.  
  
Margarine, Zucker, Vanillezucker, Eier, Mehl, Speisestärke, Backpulver und
2. Milch nacheinander in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät zu einem Rührteig verarbeiten.
3. Mit einem Löffel kleine Häufchen auf das Backblech setzen.
4. Auf der mittleren Schiene im vorheizten Backofen bei 195 Grad ca. 15-20 Minuten backen.
5. Nachdem die Amerikaner ausgekühlt sind, mit Zuckerguss (Puderzucker mit Wasser und Zitronensaft miteinander vermischen) bestreichen.
6. Nach Wunsch mit Schokostreusel, bunte Streusel oder Schokolinsen verzieren. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt! :-)

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch  
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt



Du hast es geschafft!

Guten Appetit!