

## Amerikaner backen

Lust auf Clown-Amerikaner??? Na dann los 😊



Das brauchst du alles dafür:

### für den Teig:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Esslöffel Milch

### für die Glasur und die Verzierung:

- Puderzucker und Zitronensaft  
oder Schokoglasur
- Braune Zuckerschrift
- Bunte Zuckerperlen
- Smarties, Gummibärchen
- Kleine Schokoküsse

Wenn du alles vorbereitet hast, dann kann es losgehen 😊

### Zubereitung:

Gibt die Butter in eine Rührschüssel und schlägt sie schaumig.

Rührt danach den Zucker zusammen mit dem Vanillezucker und dem Salz unter die Masse.

Nun werden die Eier nacheinander dazugegeben und ebenfalls untergerührt.

Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vermengen und im Wechsel mit der Milch in die Masse einarbeiten.

Ihr erhaltet dadurch einen zähen Teig.

Diesen füllt ihr in eine Spritztülle und spritzt Teigtupfer mit etwa 1 Esslöffel Teig-Menge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

So und nun: Ab in den Backofen.

Backt die Küchlein bei 180 °C etwa 15-20 Minuten bis sie hellbraun sind.

Jetzt erst einmal warten, bis sie ganz abgekühlt sind bevor ihr weitermacht!!!



Nun könnt ihr sie mit einem Zuckerguss aus Puderzucker, der mit Zitronensaft verrührt wurde oder einer Schokoglasur bestreichen. Setzt darauf lustige Gesichter aus Smarties, Gummibärchen, Zuckerperlen und Schokoküssen, bis ganz tolle Clowns entstehen 😊  
Ihr könnt mit der Glasur und etwas Kreativität die Amerikaner auch zu Fußbällen (mit Schoko- und Puderzuckerguss) werden lassen. Eurer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!!!

**Viel SPASS dabei und dann LASST SIE EUCH SCHMECKEN**