

Amerikaner

mit Clownsgesicht



**ZUTATEN
FÜR 8 STÜCK:**

Für den Teig:

280 g Weizenmehl,
120 g Margarine, 100 g Zucker,
80 ml Milch, 3 Eier,
½ Päckchen Backpulver,
1 Päckchen Vanillinzucker,
1 TL Zitronenabrieb,
1 Prise Salz

Für die Glasur:

150 g Puderzucker,
2 EL Milch, 1 EL Zitronensaft

Für die Deko:

Smarties,
rote Fruchtgummifäden

ZUBEREITUNG:

1. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

2. Backpulver, Mehl, Salz und Zitronenabrieb vermischen. Im Anschluss Margarine, Zucker, Vanillinzucker und Eier cremig schlagen und langsam die Mehlmischung unter Rühren dazugeben. Zum Schluss die Milch in den Teig mixen und die komplette Masse in einen Spritzbeutel füllen.

3. Nun behutsam nacheinander acht kleine Teigberge auf die beiden Backpapiere spritzen (dabei nicht zu flach und breit aufdressieren, da der Teig im Ofen noch auseinanderläuft).

4. Die Amerikaner für 15–20 Minuten goldbraun backen (für ein gleichmäßiges Backergebnis jedes Blech einzeln einschieben). Nach dem Backen alle Taler vollständig abkühlen lassen.

5. Aus Puderzucker, Milch und Zitronensaft die Glasur anrühren. Alle Amerikaner nacheinander mit der flachen Seite in die Glasur tauchen – jetzt noch mit Augen und Nase aus Smarties verzieren. Zum Abschluss mit roten Fruchtgummifäden die Frisur dekorieren und einige Stunden aushärten lassen.