

Amerikaner

Ergibt ca. 20 Stück

Zutaten:

80g Butter

100g Zucker

1 P. Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt

200g Mehl

100g Speisestärke

2 TL Backpulver

Ca. 50ml Milch

2 Eier

1 P. abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker/Vanilleextrakt sehr schaumig rühren, dann die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und kurz unter die Masse rühren.

Immer 2 Eßlöffel Teig (der sollte weder fest sein, noch laufen) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Nicht zu eng aneinander, da der Teig auseinanderläuft.

Nun das Backblech bei 200° Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen backen.

Gut aufpassen, dass der Teig nicht dunkel wird. Sie sollten hell bleiben.

Die Amerikaner sind nach ca. 7-10 Minuten fertig gebacken.

Nun kann nach Lust und Laune dekoriert werden. Mit Zuckerguss, Schokolade etc. da ist Eurer Kreativität keine Grenze gesetzt.

Gutes Gelingen!!