

# 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!!