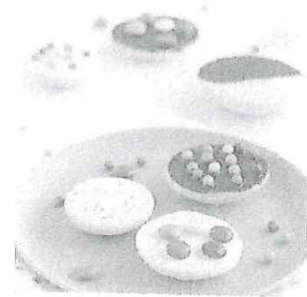


# Amerikaner

(so gut wie beim Bäcker ☺)

Arbeitszeit: ca. 40 min



## Zutaten für 1 Portion:

- 100 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 3 EL Milch
- 1 Pck. Puddingpulver (Vanillegeschmack)
- 250 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- n.B. Puderzucker
- etwas Zitronensaft

## So wird's gemacht:

1. Die Butter oder Margarine in einer Schüssel schaumig rühren
2. Den Zucker, den Vanillezucker, die Eier und das Salz hinzugeben und gut schaumig rühren
3. Danach die Milch unterrühren
4. Als nächstes den Vanillezucker, das Mehl und das Backpulver separat vermischen und zum Schluss zu der Schaummasse hinzufügen
5. Ein Blech mit Backpapier belegen, dann mit einem Esslöffel großzügig auf das Blech geben (Durchmesser ca. 10 cm), mit genügend Abstand, da die Amerikaner noch an Größe zunehmen.
6. Danach in den Ofen damit (190 °C Umluft, ca. 15-20 min.)
7. Die abgekühlten Amerikaner mit einer dicken Schicht Zuckerglasur (Puderzucker mit Zitronensaft glattgerührt) bestreichen