Monika Nagls Rezept: Amerikaner

Bis 30 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Vorbereiten: Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Teigbasis: Weiche Butter, Zucker und Vanillezucker hell und schaumig aufschlagen. Eier nacheinander unterrühren.
3. Trockene Zutaten: Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch kurz unter die Butter-Ei-Masse rühren, bis ein glatter Teig entsteht.
4. Formen & Backen: Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (ca. 12 mm) füllen. Ca. 4 cm große Kreise mit Abstand auf die Bleche spritzen. 13–15 Minuten backen. Auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.
5. Glasur: Puderzucker mit Zitronensaft zu einer zähflüssigen Glasur verrühren, nach Wunsch einfärben.
6. Fertigstellen: Amerikaner glasieren und sofort dekorieren, solange die Glasur noch feucht ist.

Zutaten

Teig:

- 100 g weiche GOLDSTEIG Butter
- 75g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 2 Eier
- 20 g Stärke
- 3 TL Backpulver
- 80 g Milch

Guss:

- 150 g Puderzucker
- Ca. 2-3 EL Zitronensaft