

Amerikaner

(für 10 Stück)

100g Butter oder Margarine
100g Zucker
Schale ½ Zitrone (oder Zitronenaroma)
2 Eier
200g Mehl
50g Speisestärke
2 TL Backpulver
150g Puderzucker
Zitronensaft
evtl. Speisefarbe

- Weiches Fett, Zucker und Zitronenschale verrühren. Eier einzeln unterrühren.
- Mehl, Speisestärke und Backpulver gemischt unterrühren.
- Vier EL Wasser zugeben und vermischen.
- Aus dem Teig zehn Teighäufchen auf zwei präparierte Bleche legen. Bei 200°C (O/U) 25min backen (das zweite Blech nur 20min).
- Auskühlen lassen.
- Puderzucker sieben und mit Zitronensaft (und evtl. Speisefarbe) glattrühren. Wenn die Amerikaner erkaltet sind, die Unterseite damit bestreichen. Aushärten lassen – fertig!

Statt Zuckerguss kann man Vollmilch- oder Zartbitterkouvertüre benutzen. Dann sind es laut Rezept „Afrikaner“ und keine „Amerikaner“