

Amerikaner

(Rührteig, ca. 14x Stück - mittelgroß)

100 g Margarine
100 g Zucker
2 Eier

Margarine und Zucker verrühren.
Danach kommen die Eier dazu.

1 Teelöffel Vanillezucker
1 Eßlöffel Milch
250 g Mehl
1 Eßlöffel Vanille-Puddingpulver
3 gestrichene Teel. Backpulver

Eßlöffelweise unterrühren.

Zubereitung:

- Teighäufchen auf das Blech setzen
- Backen: 200 Grad, mittlere Schiene, 20 min.
- Abkühlen lassen
- Puderzucker (170g) und 6 Teelöffel heißes Wasser verrühren und damit die Amerikaner bestreichen. Evtl. mit Schokokugeln oder Gummitieren etc. belegen.

Guten Appetit!!!