

Amerikaner

Zutaten:

100 g	Margarine
100	Zucker
4 TL	Vanillezucker
	Prise Salz
2	Eier
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
6 EL	Milch
250 g	Mehl
3 TL	Backpulver

Für den Guss:

200 g	Puderzucker
3 EL	Zitronensaft



Zubereitung:

- Blech mit Backpapier auslegen.
- Aus allen Zutaten eine Rührmasse herstellen.
- Die fertige Rührmasse in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und ca. 12 Kreise auf das vorbereitete Blech aufspritzen.
- Bei 190°C 15 bis 20 Minuten backen.
- In der Zwischenzeit den Puderzucker mit dem Zitronensaft glatt rühren.
- Nun die noch heißen Amerikaner mit dem Guss bestreichen.
- Alternativ können Sie auch eine Schokoladenglasur aufstreichen.