

Bunte Amerikaner

Was braucht ihr:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Vanillezucker
- 2 Eier
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 EL Milch
- Schokoladenglasur
- Bunte Schokolinsen
- Gummibärchen

Zubereitung:

Die Butter gibst du in eine Schüssel und rührst sie schaumig. Dann gibst du nach und nach Zucker, Salz, Vanillezucker und Eier dazu und rührst alles unter die Butter. Nun schüttest du das Mehl und das Backpulver abwechselnd mit der Milch hinzu. Der Teig sollte so dick sein, dass er nur schwer vom Löffel fällt. Den Teig füllst du in eine Spitztüte. Du belegst das Backblech mit Backpapier. Jetzt kannst du den Backofen vorheizen. Dann spritzt du Teigtupfer, die ca. 1 EL groß sind, auf das Blech. Das Blech schiebst du vorsichtig in den warmen Ofen. Der Teig wird nun bei 180 Grad 15-20 Minuten hellbraun gebacken. Für die Verzierung erhitzt du Schokoladenglasur in einem Wasserbad. Auf der Verpackung steht, wie das funktioniert. Den erkalteten Teigtupfer bestreichst du mit der Schokoladenglasur. Zum Dekorieren kannst du Gummibärchen oder bunte Schokolinsen benutzen.

Guten Appetit und viel Spaß beim Backen!

