




Lustige Amerikaner

Ein beliebtes Gebäck, ganz bunt verziert.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Rührteig:

75 g weiche Butter oder
Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
100 ml Milch

Zum Bestreichen:

2 EL Milch

Zum Verzieren:

200 g Puderzucker
etwa 3 EL Zitronensaft oder
Wasser
Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter
Dr. Oetker Schoko-Zebra-
Röllchen
Dr. Oetker Zuckerschrift , z.B. rot,
schwarz
Dr. Oetker Gebäckschmuck
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen
Lakritzschnecken

Wie backe ich lustige Amerikaner?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.



- 3 Von der Hälfte des Teiges mit Hilfe von 2 Esslöffeln etwa 6 Teighäufchen nicht zu dicht nebeneinander auf das Blech setzen. Die Amerikaner mit einem feuchten Messer nachformen. Backblech in den Backofen schieben.

Nach etwa 15 Min. Backzeit die Oberfläche mit Hilfe eines Backpinsels mit Milch bestreichen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Aus dem übrigen Teig ebenfalls 6 Teighäufchen auf einen Bogen Backpapier setzen.

- 4 Die gebackenen Amerikaner mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die vorbereiteten Teighäufchen mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und wie die ersten backen.

5 Verzieren:

Puderzucker sieben und mit dem Zitronensaft oder Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Gebäckunterseite mit Guss bestreichen und je nach Verzierung trocknen lassen oder sofort Dekoration aufstreuen.

Die Amerikaner zu lustigen Gesichtern verzieren: Raspelschokolade oder Zebra-Röllchen als Haarschopf aufstreuen. Augen mit Zuckerschrift aufspritzen oder mit Gebäckschmuck auflegen. Mund mit Zuckerschrift aufspritzen. Oder Zuckeraugen aufkleben.

Lakritzschnecken in etwa 5 cm lange Stücke schneiden und als "Brille" auf die Gesichter legen. Nach Belieben mit weiterem Dekor, z. B. Esspapierblüten oder Schokoherzen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt die Teighäufchen mit den Löffeln auf das Blech zu setzen, kann man den Teig mit Hilfe eines Spritzbeutels (ohne Tülle) oder eines Gefrierbeutels (dann eine Ecke abschneiden) in Klecksen (Ø 6 cm) mit etwas Abstand auf das vorbereitete Backblech spritzen.

