

## Amerikaner lecker selbst gemacht

### Zutaten für den Teig:

- ❖ 500g Weizenmehl
- ❖ 230g Zucker
- ❖ 250g Margarine
- ❖ 4 Eier
- ❖ 2 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 2 Päckchen Puddingpulver Vanille
- ❖ 1 Päckchen Backpulver
- ❖ 150ml Orangensaft / Apfelsaft

### Zutaten für die Verzierung:

- ❖ 250g Puderzucker
- ❖ 4-5 Esslöffel Zitronensaft
- ❖ Schokolinsen / Zuckerstreusel usw.

### Material:

Küchenwaage, Rührschüssel, Rührgerät mit Knethaken, Backblech mit Backpapier, Topflappen, Esslöffel, Gabel, Schüssel für den Zuckerguss, Backpinsel

### Schritt 1:

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät kräftig durchkneten, bis ein schöner, geschmeidiger Teig entsteht.



### Schritt 2:

Das Backblech mit Backpapier belegen und ca. 9 Teighäufchen in großem Abstand auf das Backblech geben. Für ca. 15min bei 180°C backen. Anschließend abkühlen lassen.



### Schritt 3:

Den Puderzucker und Zitronensaft mit Hilfe einer Gabel zu einer glatten / cremigen Glasur verrühren. Die Amerikaner damit bestreichen und anschließend nach Lust und Laune verzieren.



**Viel Spaß beim Nachbacken und Naschen wünscht  
die Küchenfee und das Team des Kindergartens  
Wünostraße**