## Amerikaner (ca. 9-10 Stück)

## Das brauchst du für den Teig:

## Für den Zuckerguss:

## So wird’s gemacht:

Heize den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vor.

Danach schlägst du Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit einem Mixer zu einer schaumigen Masse.

Nun rührst du die Eier unter.

Dann siebst du Mehl, Puddingpulver und Backpulver in die Masse und verrührst alles miteinander.

Zum Schluss fügst du die Milch hinzu und vermengst alles nochmal.

Lege jetzt ein Backblech mit Backpapier aus und gibt jeweils einen Klecks (mit einem Esslöffel) des Teiges darauf.
**Lass genug Abstand zwischen den Klecksen, da der Teig beim Backen aufgeht.**

Nach 12-15 Minuten Backzeit (unteres Drittel; kann von Ofen zu Ofen variieren) kannst du das Blech aus dem Ofen holen und die Amerikaner abkühlen lassen.

Zwischenzeitlich verrührst du den Zitronensaft mit dem Puderzucker zu einem dickflüssigen Guss.

Drehe die Amerikaner mit der Unterseite nach oben, bestreiche sie mit Zuckerguss und verzieren sie, wenn du willst mit Streuseln.

Sobald der Guss getrocknet ist, kannst du sie genießen.