Lustige Amerikaner

Gebäck

Zutaten (10 Stück)

» 100g Butter/Margarine
» 120g Zucker
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 2 Ei(er)
» 230g Mehl
» 50g Stärke
» 2TL Backpulver
» 3EL Milch
» 250g Puderzucker
» 3EL Früchtetee
» 1EL Zitronensaft

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Butter mit Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen, Eier einzeln unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch unterziehen.

2. Ofen auf 180°C vorheizen. Mit einem Esslöffel 10 Teighäufchen mit großem Abstand auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen. Je ca. 20min backen.

3. 200g Puderzucker mit Tee glatt rühren, erkaltete Amerikaner damit bestreichen. 50g Puderzucker mit Zitronensaft verrühren. In einen kleinen Spritzbeutel füllen, Gesichter aufspritzen.

Nährwerte: 350kcal/E4g/F10g/KH59g pro Stück

angelegt am: 19.07.2003 Rezept-Nr: 480

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke