



## Lustige Amerikaner

### ZUTATEN

(Für ca. 10 Stück)

- 250 g Mehl
- 125 g. weich Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 3 TL Backpulver
- 1 Msp. gemahlene Kardamom
- 1 Msp. Vanillemark
- ¼ TL Zitronenschalenabrieb
- 5-7 EL Milch
- 1 Prise Salz



### FÜR DIE VERZIERUNG

#### Für die Zitronen-Glasur

- 100 g Puderzucker
- Zitronensaft
- Gelbe und grüne Naturspeisefarben

#### Für die Dekoration

Lustig Zuckeraugen von Dr. Oetger

Für das Gesicht nehme ich Farbstifte für Lebensmittel von Ruf

### ZUBEREITUNG

**Butter mit** 100 Zucker, gemahlene Kardamom, Vanillemark, Zitronenschalenabrieb und der 1 Prise Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und alles zusammen schaumig schlagen. Die Eier einzeln zu der Masse geben und weiter aufschlagen.

Mehl, Puddingpulver und Backpulver mischen, durchsieben und löffelweise unter ständigem Rühren die Fett-Ei -Zuckermasse geben. Je nach Teigkonsistenz 5-7 EL Milch zugeben.





Wiebke Zint

INTEGRALE MEDITATION

Rezepte fürs Herz nach Ayurveda-Art

Der Teig sollte nicht zu weich sein, da ansonsten die Amerikaner verlaufen und zu flach werden.

Backblech mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf c 170 Grad Umluft vorheißten. Den Teig in eine Spritztüte mit großer Tülle geben und mit großem Abstand 10 ca. 5 cm hohe Haufen spritzen und anschließend mit etwas Milch bestreichen. Das Blech in den vorgeheißten Ofen schieben und ca. 15 Minuten backen. Die Amerikaner sollten nicht zu dunkel werden. Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Aus Puderzucker und Zitronensaft eine Glasur herstellen. Die Glasur teilen und mit den Naturlebensmittelfarben einfärben. Für Smiley gelb und für die Frösche grün.

Die flache Seite der Amerikaner damit bestreichen. Augen aufsetzen und die Glasur trocknen lassen. Anschließend kann mit den Farbstiften das Gesicht aufgemalt werden.

Ein leckeres und lustiges Schmankerl nicht nur für kleine KIDS.

Natürlich kann man die Amerikaner auch klassisch dekorieren. Dazu wird auf der flachen Seite eine Hälfte mit weißer Glasur und die andere Hälfte mit Schokoladen-Kuvertüre bestrichen werden.

