

Mini-Amerikaner

Teig:

2 Eier
50 g Butter, weich
50 g Öl
90 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
 $\frac{1}{2}$ TL Vanille-Extrakt
260 g Weizenmehl 550
1 Pck. Vanillepuddingpulver
 $\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver
80 g Milch
 $\frac{1}{2}$ Zitronen-Abrieb

Belag:

200 g Puderzucker
2 TL Zitronensaft
25 g Milch
Zuckerstreusel (optional)
oder Schokoglasur



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Die Schale einer halben Zitrone mit der Zester reiben.

Eier, Butter, Öl, Zucker, Vanillezucker und Vanille-Extrakt schaumig rühren.
(im TM: **1,5 min./Stufe 3**)

Mehl, Vanillepuddingpulver, Backpulver, Milch und Zitronenabrieb kurz unterrühren.
(im TM: **10 sek./Stufe 4**)

Den Teig portionsweise mit dem mittleren Edelstahl-Portionierer auf 2 Zaubersteine mit etwas Abstand setzen.

Im vorgeheizten Backofen nacheinander bei **175 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene **ca. 15 min.** backen, nach **ca. 5 min.** mit dem kleinen Servierheber aufs Abkühlgitter setzen.

Nach dem Abkühlen Puderzucker mit Milch und Zitronensaft in einer großen Elfe vermischen und die Unterseite der Amerikaner mit Hilfe des Silikonpinsels damit bestreichen. Je nach Geschmack mit Zuckerperlen oder Streuseln dekorieren.