

AMERIKANER – SCHNELL, EINFACH, LECKER



Hallo meine Lieben,

hier ist mein Rezept für die leckeren Amerikaner, die im Handumdrehen gemacht sind. In meinem [Video](#) könnt ihr sehen, wie sie ganz einfach herzustellen sind.

PORTIONSRECHNER:

Stück: 25

Je nachdem ob ihr gerne helle oder dunkle Amerikaner mögt, könnt ihr sie nun mit Schokolade oder Zuckerguss einstreichen. Wenn ihr alle Amerikaner mit Schokolade mögt, werdet ihr in etwa 200 g Kuvertüre benötigen. Ich mag sie am liebsten mit Zartbitterkuvertüre.

Wenn ihr alle Amerikaner mit Puderzuckerglasur einstreicht, werdet ihr in etwa 100 g Puderzucker, 1 Spritzer Zitronensaft und etwa 1 TL – 1 EL Wasser benötigen.

In meinem Video habe ich jeweils die Hälfte hell und die Hälfte dunkel gemacht.

Viel Spaß und guten Appetit wünscht euch eure Sally y3

TEIG:

- 100 g** Butter
- 100 g** Zucker
- 1 EL** Vanillezucker
- 1 Pr.** Salz
- 2** Eier
- 250 g** Mehl
- 45 g** Speisestärke
- 1** Backpulver
- 5 EL** Milch

BESTREICHEN & DEKORIEREN:

- Zartbitterkuvertüre
- Puderzucker
- Wasser
- Zitronen (Saft)