



KÜCHEN DEERN

smeckt niek. gifft dat niek

ZUTATEN

- 130g Zucker
- 100g Butter
- 1 Pkg Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 Pkg Vanillepuddingpulver
- 30ml Milch
- 250g Mehl
- 1/2 Pkg Backpulver
- Prise Salz
- 250g Puderzucker
- Saft 1/2 Zitrone
- Lebensmittelfarbe
- Streusel

REZEPT: BUNTE AMERIKANER

1. Ofen auf 200° vorheizen
2. Zucker mit weicher Butter schaumig rühren. Vanillezucker, Eier und Milch unterrühren
3. Puddingpulver, Mehl, Backpulver und Salz zusammen mischen und nach und nach zum Teig geben
4. Mit einem Esslöffel flache Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Pro Backblech ca. 6 versetzte Stück
5. Teig im Ofen 15-18 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen
6. Puderzucker mit Zitronensaft und Lebensmittelfarbe mischen. Wenn ihr Lebensmittelpaste statt flüssiger Farbe benutzt, könnt ihr auch noch etwas mehr als den Saft von nur 1/2 Zitrone untermischen
7. Amerikaner mit Puderzucker einstreichen und nach Belieben mit Streuseln verzieren

REICHT FÜR 8 STÜCK
 DAUERT 25 MINUTEN
 (VORBEREITUNGSZEIT 10 MINUTEN)



NOTIZEN

KÜCHEN DEERN

smeckt niek. gifft dat niek

