

Zutaten

Teig

75 g	weiche Butter
80 g	Zucker
1 Prise	Salz
2	Eier
250 g	Mehl
3 TL	Backpulver
100 ml	Milch

Guss

200 g	Puderzucker
etwas	Zitronensaft
2 EL	bunte Zuckerstreusel oder Zuckerperlen



Zubereitung

Die weiche Butter mit dem Rührgerät geschmeidig rühren. Den Zucker hinzufügen und mehrere Minuten rühren, bis die Masse hell und cremig aufgeschlagen ist. Die Eier nacheinander unterrühren. (Man kann noch etwas Zitronenabrieb untermengen) Mehl und Backpulver vermischen. Mehl und Milch in zwei Portionen abwechselnd hinzufügen und glattrühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen. Mit gleichmäßigem Druck einen runden Klecks mit einem Durchmesser von 5cm aufspritzen. Dabei auf ausreichend Abstand achten, da der Teig beim Backen stark zerfließt. Die Amerikaner bei 180°C (Ober- und Unterhitze) für ca. 12 Minuten backen.

Die Amerikaner nach der Backzeit sofort vom Backpapier nehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen. Den Puderzucker sieben und mit wenig Zitronensaft zu einem zähen Guss verarbeiten. Mit einem Messer die flache Seite der Amerikaner einstreichen und mit Zuckerstreuseln oder Zuckerperlen bestreut.