

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Amerikaner Backen

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Weihnachten

	Für den Teig:		
100 g	Margarine	250 g	Mehl
100 g	Zucker	3	Gestr. Tl. Backpulver
1	Pck. Vanillinzucker		Milch zum Bestreichen
2	Eier		Für den Guss:
1	Prise Salz	100 g	Puderzucker
3 Essl.	Milch	1 Teel.	Kakao
1	Pck. Vanillepuddingpulver		Heisses Wasser

Margarine schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Eier, Salz, und mit Milch angerührtes Puddingpulver dazugeben. Masse gut schlagen. Mehl und Backpulver mischen und reinrühren.

Der Teig muss fest sein. Falls er nicht fest genug ist, noch etwas Mehl dazugeben. Mit dem Esslöffel grosse Portionen von etwa fünf cm Durchmesser aufs Blech sitzen.

Backzeit: 15 bis 20 Minuten. Nach 10 Minuten die Oberfläche mit Milch bestreichen.

Elektro: 190 Grad, Gas Stufe 3 bis 4

Amerikaner kalt werden lassen. Für den Guss: Puderzucker mit etwas heissem Wasser dickflüssig und glatt rühren. Die Hälfte mit Kakao würzen. Unterseite des Gebäcks bestreichen.