

Spinnen Amerikaner

Zutaten für 15 Amerikaner:

50g Butter
50g Halbfettbutter
75g Birkenzucker
1 Pck. Vanillezucker
Salz
2 Eier (Gr. M)
250g Dinkelmehl Typ 630
1 Pck. Backpulver
80ml Milch 1,5%

Zutaten für den Zuckerguss:

Saft von 1 ½ Zitronen
100g Puderzucker
100g Pudererythrit

Zeitaufwand:

- ca. 40 Minuten (mit Backen)

Zubereitung:

- 1) 2 Backbleche aus dem Ofen nehmen und mit Backpapier auskleiden.
- 2) Backofen vorheizen: 160°C Umluft / 180°C Ober- und Unterhitze
- 3) Weiche Butter, Halbfettbutter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen.
- 4) Nach und nach die Eier hinzugeben.
- 5) Backpulver und Dinkelmehl mischen und abwechselnd mit Milch unterrühren.
- 6) Mit einem Esslöffel 15 etwa gleichgroße Teigkleckse mit ordentlich Abstand auf beide Backbleche setzen. Ggf. mit nassem Finger etwas glattstreichen.
- 7) Bleche für 13-15 Minuten in den Backofen.
- 8) Amerikaner etwa 15 min abkühlen lassen und dann vom Backpapier trennen.
- 9) Puderzucker, Pudererythrit (beides gesiebt) und Zitronensaft zu einer Masse vermischen.
- 10) Die Unterseite der Amerikaner damit bestreichen und erkalten lassen.
- 11) Nach Belieben mit Schokolade, Lindor-Kugeln, Rocher und Zuckeraugen dekorieren.
- 12) Guten Appetit





Quellen für Nährwerteangaben:

<https://fddb.mobi/>
<https://eatsmarter.de/>
Packungsrückseiten

Noch mehr leckere Rezepte: jejoskitchen.de