

## Amerikaner



100 g Butter 100 g Zucker 1 TL Vanillin-Zucker 1 Prise Salz 5 Eier	Alle Zutaten mischen und schaumig rühren.
3 EL Milch 1 P. Vanillepuddingpulver	Zum Teig geben und verrühren
250 g Mehl 3 TL Backpulver	unterrühren

Backpapier auf Backblech legen und mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf das Blech geben. Hierbei Abstand lassen.

Bei 200 Grad ca. 15-20 Minuten backen.

3-4 EL Zitronensaft Puderzucker	Zitronensaft mit Puderzucker verrühren, bis er nicht mehr allzu flüssig ist.
------------------------------------	--

Wenn die Amerikaner erkaltet sind, die Zitronenglasur auf die Amerikaner pinseln.

### Nun kann man kreativ werden:

- Gesichter, Datum, Piraten oder Muster aufmalen,
- Halb-halb-Guss
- Verzieren mit Streußeln, Raspeln, Gänseblümchen
- mit Lebensmittelfarbe beschriften