



Halloween Amerikaner



6 Portionen



25 Minuten

Zutaten

- 120 g weiche Butter
- 1 Zitrone
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 250 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 EL Backpulver
- 70 ml Buttermilch
- 250 g Puderzucker
- 200 g schwarzer Rollfondant

Zubereitung

1. Butter für ca. 5 Minuten cremig schlagen.
2. Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben.
3. Anschließend die Zitrone auspressen und den Saft beiseitestellen.
4. Zitronenschale, Zucker, Salz und Butter miteinander verrühren.
5. Eier und Buttermilch abwechselnd unterheben.
6. Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer kleinen Schüssel vermischen und dann mit dem Rest zu einem glatten Teig verrühren.
7. Backofen auf 180°C vorheizen.
8. Teig in einen Spritzbeutel füllen und in kleinen Häufchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen.
9. Amerikaner für jeweils ca. 15 Minuten goldbraun backen.
10. Auf einem Rost abkühlen lassen.
11. Puderzucker und ca. 4-5 EL Zitronensaft zu einem Zuckerguss verrühren.
12. Amerikaner mit dem Guss überziehen und fest werden lassen.
13. Fondant weich kneten, passende Formen ausschneiden oder -stechen und damit die Amerikaner verzieren.

Alternativ zu den Jack the Skellington Gesichtern, könnt ihr die Amerikaner natürlich auch z.B. in Schokolade tunken und ganz nach eurem Gefallen dekorieren.

Folgt uns auf
Social Media



@my.severin



@severin_de



@severin_de