

Amerikaner

Kategorie: Kuchen

Zubereitungszeit: 30 min

Portionen: ca. 20 Stück

Zutaten:

Teig:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- ½ Pck Backpulver

Guss:

- 4 EL Buttermilch
- 100 g Puderzucker
- Saft einer ½ Zitrone
- 1 TL warmes Wasser

Beschreibung:

Alle Zutaten bis zur Buttermilch vermengen und zu einem saftigen Teig rühren.

Dann mit einem Löffel Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen und ca. 10 – 15 Minuten bei ca. 180° backen.

Die übrigen Zutaten zu einem Guss verrühren.

Den Puderzuckerguss nach dem Abkühlen des Teiges über die Amerikaner geben.

Notizen:

