

Lustige Amerikaner

Für das Backblech:

Backpapier

Rührteig:

75 g weiche Margarine oder Butter
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus RÖ.)
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 ml Milch

Zum Bestreichen:

2 EL Milch

Zum Verzieren:

200 g Puderzucker
etwa 3 EL Zitronensaft oder Wasser
Dr. Oetker Back- & Speisefarben , Rot, Gelb, Blau und Grün
etwas Dr. Oetker Kakao
einige Lakritzschnecken
etwas Kokosraspel



etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Statt die Teighäufchen mit den Löffeln auf das Blech zu setzen, kann man den Teig mit Hilfe eines Spritzbeutels (ohne Tülle) oder eines Gefrierbeutels (dann eine Ecke abschneiden) in Klecksen (Ø 6 cm) mit etwas Abstand auf das vorbereitete Backblech spritzen.

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 160°C

Heißluft: etwa 140°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

3. Von der Hälfte des Teiges mit Hilfe von 2 Esslöffeln 6 Teighäufchen nicht zu dicht nebeneinander auf das Blech setzen. Die Amerikaner mit einem feuchten Messer nachformen. Backblech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 20 Min.

Nach etwa 15 Min. Backzeit die Oberfläche mit Hilfe eines Backpinsels mit Milch bestreichen. Aus dem übrigen Teig ebenfalls 6 Teighäufchen auf einen Bogen Backpapier setzen.

4. Die gebackenen Amerikaner mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die vorbereiteten Teighäufchen mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und wie die ersten backen.

5. Verzieren: Puderzucker sieben und mit dem Zitronensaft oder Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Guss in 6 kleine Schälchen verteilen und jeweils mit den Back- & Speisefarben und dem Kakao rot, grün, gelb, blau und braun einfärben. Einen Teil nicht färben. Die Gebäckunterseite mit Guss

bestreichen und trocknen lassen. Den restlichen Guss getrennt in kleine Gefrierbeutel geben. Jeweils eine kleine Ecke abschneiden. Mit dem Zuckerguss "Augen", "Mund", "Nase" und "Haare" auf die bunten Amerikaner spritzen.

6. Lakritzschnecken in etwa 5 cm lange Stücke schneiden und als "Brille" auf die Gesichter legen. Für ein "Eskimo-Gesicht" einfach Kokosraspel als "Haare" aufstreuen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 7 g, Kh: 46 g, kJ: 1.109, kcal: 265