

# Happy-Face-Amerikaner

Diese kleinen Köstlichkeiten mit süßem Zuckerguss sind ganz leicht selbstgemacht, mit lustigem Dekor hübsch anzuschauen und schmecken auch noch lecker.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### All-in-Teig:

125 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
50 g weiche Butter oder Margarine  
1 Ei (Größe M)  
50 ml Milch

### Zum Verzieren:

150 g Puderzucker  
etwa 3 EL Wasser  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz  
Dr. Oetker Mini Dekorblüten  
Dr. Oetker Witzige Zuckermotive  
Dr. Oetker Schokodekor Herzen

Wie backe ich leckere kleine Happy-Face-Amerikaner?:

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 160 °C**

**Heißluft etwa 140 °C**

## 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.



- 3 Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln zu etwa 12 Teighäufchen nicht zu dicht nebeneinander auf das Blech setzen. Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

Die gebackenen "Amerikaner" mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4 **Verzieren:**

Pudrzucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und mit Speisefarbe gelb einfärben. Auf die glatte Seite der "Amerikaner" jeweils einen Klecks Zuckerguss in die Mitte geben und mit Hilfe eines Tafelmessers verstreichen. Mit Zuckerschrift und den Dekoren zu Happy-Face-Amerikanern verzieren.

Oder den Zuckerguss für die Gesichter beliebig mit Speisefarbe einfärben.

Tipps aus der Versuchsküche

- 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 4 cm) mit etwas Abstand auf das vorbereitete Backblech spritzen.

