

# Oster-Amerikaner

Diese süßen Küken-Amerikaner aus saftigem Rührteig sind schnell und einfach zubereitet und eine tolle Oster-Backidee.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Rührteig:

75 g weiche Butter oder

Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

250 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

100 ml Milch

### Zum Bestreichen:

etwa 2 EL Milch

### Zum Verzieren:

200 g Puderzucker

2 - 3 EL Zitronensaft oder Wasser

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
, gelb

1 Pck. Dr. Oetker Lustige

Zuckeraugen

Dr. Oetker Mini Dekorblüten

Dr. Oetker Zuckerschrift , rot

## Wie backe ich Oster-Amerikaner?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und einen weiteren Bogen Backpapier zurechtschneiden. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 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 2 Esslöffeln etwa 6 Häufchen nicht zu dicht nebeneinander auf das Backblech geben und mit einem feuchten Messer etwas nachformen. Das erste Backblech in den Backofen schieben.

**Nach etwa 10 Min. Backzeit** die Oberfläche mit Milch bestreichen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 17 Min.**

- 4 Aus dem übrigen Teig ebenfalls etwa 6 Teighäufchen auf das vorbereitete Backpapier setzen.
- 5 Die Amerikaner mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die vorbereiteten Teighäufchen mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und wie angegeben backen.

### 6 Amerikaner verzieren:

Puderzucker sieben, mit Zitronensaft oder Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und mit Speisefarbe gelb einfärben. Die Amerikaner auf der Unterseite mit Guss bestreichen, jeweils 2 Zuckeraugen und Dekorblüten aufkleben und fest werden lassen. Zuckerschrift in der Tube durchkneten und auf die Oster-Amerikaner Schnäbel und Füßchen spritzen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Oster-Amerikaner im Küken-Look lassen sich ohne Verzierung einfrieren.

