


Smileys und Verkehrsschilder

Lockere Amerikaner einmal anders für Kinder

etwa 24 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

75 g weiche Butter oder Margarine

2 Eier (Größe M)

100 ml Milch

Zum Verzieren:

2 Pck. Dr. Oetker Fix und Fertig Zuckerguss Classic (je 125 g)

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe gelb

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot

Dr. Oetker Zuckerschrift

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C

Heißluft etwa 140 °C

2 All-in-Teig:

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 Von der Hälfte des Teiges mit Hilfe von 2 Esslöffeln 12 Teighäufchen nicht zu dicht nebeneinander auf das Blech setzen. Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Minuten

Aus dem übrigen Teig ebenfalls 12 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:

Die Glasurbeutel durchkneten. Ein Päckchen Fix & Fertig Zuckerguss in eine Schale geben und mit Speisefarbe gelb einfärben. Von dem anderen Päckchen ein Drittel Zuckerguss in einer Schale mit Speisefarbe rot einfärben. Auf die Unterseite der "Amerikaner" jeweils einen Klecks gelben oder weißen Zuckerguss in die Mitte geben und mit Hilfe eines Tafelmessers verstreichen. Mit der Zuckerschrift und rot gefärbtem Guss (in einen kleinen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden) ausdekorieren.

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.

