

Weihnachtliche Amerikaner

Süße Amerikaner mit weihnachtlichen Motiven aus Rührteig - Amerikaner zu Weihnachten backen und verzieren.

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Rührteig:

75 g weiche Butter oder

Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 TL gemahlener Zimt

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

Guss:

200 g Puderzucker

etwa 3 EL Milch oder Wasser

Dr. Oetker Pastell Zuckerschrift

Dr. Oetker Winter Streudekor

Wie backe ich weihnachtliche 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, Zimt 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.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Von der Hälfte des Teiges mit 2 Esslöffeln 12 Häufchen nicht zu dicht nebeneinander auf das Backblech geben und mit einem feuchten Messer etwas nachformen. Das erste Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 17 Min.

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

- 4 Aus dem übrigen Teig ebenfalls 12 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 **Guss zubereiten:**
Puderzucker sieben, mit Milch oder Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Amerikaner auf der Unterseite mit Guss bestreichen und fest werden lassen. Zuckerschrift in der Tube durchkneten und die Gebäcke mit weihnachtlichen Motiven verzieren. Nach Belieben mit Streudekor verzieren.

