

Rezept zu Sendung #69

Cathrins Backstudio

Amerikaner

Zutaten für Amerikaner :

Butter
Zucker
Vanillezucker
Backpulver
Mehl
Eier
Vanillepudding – Pulver
Milch
Wasser
Salz
Puderzucker
Kakaopulver

Die Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und 2 Eier alles in eine Schüssel geben und mit einem Rührstab zu einer Schaumigen Masse verrühren. Dazu das Puddingpulver , Mehl, etwas Milch und das Backpulver zur Masse geben und weiter verrühren. Auf ein Backblech mit Backpapier den Teig versetzt setzen. Die Amerikaner bei 200 Grad Ober / Unterhitze für 15 Minuten backen. Für den Guss Zitronensaft mit dem Puderzucker verrühren und mit dem Kakao genauso verfahren. Wenn die Amerikaner aus dem Ofen kommen mit dem Guss bestreichen und auskühlen lassen. Dann anrichten und genießen.

Viel Spaß beim nachkochen!

Euere Cathrin