

Kunterbunte Amerikaner für die Faschingszeit



Zubereitung

1. Ofen auf 180-200 Grad Umluft vorheizen, Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Die Margarine mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eier nacheinander einzeln gut unterrühren. Eine Prise Salz hinzugeben. Alles zusammen schaumig rühren.
3. Mehl, Backpulver und Milch zu der Ei-Zucker-Mischung dazugeben.
4. Teig mit Hilfe eines Spritzbeutels zu kleinen Häufchen auf den Backblechen verteilen. Alternativ 2 Löffel verwenden. Dabei genügend Abstand lassen.
5. Amerikaner ca. 15-18 Minuten hellbraun backen. Abkühlen lassen und die glatte Seite nach Belieben mit Zuckerguss und Smarties verzieren.

Zutaten:

250 g Margarine

175 g Zucker

3 Eier

1 Prise Salz

500 g Mehl

$\frac{3}{4}$ P. Backpulver

$\frac{1}{4}$ l Milch

Für die Deko:

Zuckerguß

Smarties



Viel Spaß beim nachbacken und naschen! 😊