Karneval Rezepte

Clown Amerikaner

Zutaten

200g Margarine

100g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Eier

1 Prise Salz

2 EL Milch

1 Pck. Vanille-Puddingpulver

250g Dinkelmehl

3 TL Backpulver

Milch zum Bestreichen

100g Puderzucker

Zitronensaft

Dekostreusel, Schokolinsen, Smarties, Marshmallows...

Sonstiges

Mit den Verzierungen kann frei gespielt werden und ganz nach Laune auch Muster oder anderes kreiert werden.

Anleitung

--- 1 ---

Margarine schaumig rühren, dann nach und nach Zucker und Vanillezucker zufügen und zu einer hellen Creme schlagen.

--- 2 ---

Eier, Salz und mit Milch angerührtes Puddingpulver zufügen. Masse gut schlagen! Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Der Teig muss fest sein. Falls er nicht fest genug ist, noch etwas Mehl dazugeben.

--- 3 ---

Mit Esslöffeln den Teig portionsweise auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech setzen. Je nachdem wie groß die Amerikaner werden sollen, formst du sie mit einem Durchmesser von ca. 5 – 8 cm.

--- 4 ---

Backzeit: je nach Größe ca 17-20 Minuten (der Rand sollte sich schon leicht dunkel färben) , Umluft 160-170°C

--- 5 ---

Nach 10 Minuten die Oberfläche mit Milch bepinseln und weiterbacken.

--- 6 ---

In der Zwischenzeit Puderzucker mit ein bisschen(!) heißem Wasser und etwas Zitronensaft dickflüssig anrühren. Mein Geheimtipp für richtig deckendes Weiß: nur ganz wenig Flüssigkeit mit dem Puderzucker verrühren und nur tröpfchenweise nachgeben, sonst wird der Guss zu dünnflüssig.

--- 7 ---

Während der Zuckerguss noch flüssig ist die Amerikaner mit vielen bunten Süßigkeiten verzieren und Clownsgesichter machen.

Backpacker Trail

(c) ideenparty.com