



Mini-Amerikaner



 **Arbeitszeit:** ca. 25
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** 12 - 15
Minuten

 7 - 8 (ergibt ca. 30
Stück)

 **Schwierigkeit:** Einfach

Zutatenliste

Zutaten für den Teig

- 125g Zucker
- 50g Butter
- 1/2 Ei
- 250g Weizenmehl
- 175ml Milch
- 5g Hirschhornsalz (ABC-Trieb),
alternativ Backpulver
- Salz, Zitrone, Vanille

Zutaten für die Glasur

- Schokolade / Kuvertüre
- Zuckerglasur

Zubereitung

Die weiche Butter mit Zucker, Ei und den Gewürzen (Salz, Zitrone, Vanille) cremig rühren. Das Hirschhornsalz in der Milch vollständig auflösen. Das Mehl sieben und zusammen mit der Milch unter die Butter-Zuckermasse rühren. Mit einem Spritzbeutel oder einem Esslöffel kleine, etwa 5 cm runde Kleckse auf ein Backpapier bringen. Bei ca. 180 Grad Umluft, oder 200 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 12-15 Minuten backen. Nach dem Erkalten mit gewünschter Glasur bestreichen.

