



<b>Aktivität:</b>	Amerikaner backen
<b>Alter:</b>	Ab 3
<b>Dauer:</b>	30 min
<b>Material:</b>	110 Gramm Zucker 120 Gramm Butter weich 2 Eier 250 Gramm Weizenmehl 1 P. Vanille Puddingpulver 3 Teelöffel Backpulver 1 Prise Salz 100 Milliliter Milch  Schokoglasur für den Guss Smarties, Streusel...zum verzieren

Backrohr auf 160 Grad Umluft vorheizen.  
Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Butter mit Zucker schaumig rühre, die Eier nacheinander gut unterrühren,  
Mehl mit Puddingpulver Backpulver und Salz mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.  
Achtung: der Teig sollte nicht zu weich sein.

Teig in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und kleine Häufchen auf das Backblech spritzen. Genügend abstand lassen. Man kann die Masse auch mit zwei Löffel auftragen. Amerikaner ca. 12-15 Min. hellbraun backen abkühlen lassen und die glatte Seite nach Belieben verzieren.



Quelle: Backen macht glücklich

