

Rezept

# Mini-Amerikaner

Ein Rezept von Mini-Amerikaner, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> weiche Butter	<b>2</b> Eier (L)
<b>100 g</b> Zucker	<b>2 Pck.</b> Vanillezucker
<b>8 EL</b> Milch	<b>250 g</b> Mehl
<b>2 TL</b> Backpulver	<b>250 g</b> Puderzucker
<b>6 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

---

2. Butter, Eier, Zucker, Vanillezucker und Milch mit dem Handrührgerät verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

---

3. Von dem Teig mit zwei Teelöffeln ca. 25 kleine Häufchen mit etwas Abstand auf das Blech setzen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 15 Min. backen.

---

4. Den Puderzucker mit Zitronensaft verrühren. Die glatte Seite der Minis damit bestreichen und den Guss fest werden lassen.