

Rezept

Amerikaner-Gesichter für Kinder

Ein Rezept von Amerikaner-Gesichter für Kinder, am 28.06.2026

Zutaten

150 g weiche Butter	125 g Zucker
1 EL Vanillezucker	Salz
2 Eier (M)	1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
2 TL Backpulver	300 g Mehl
5 EL Milch	ca. 200 g Puderzucker
ca. 2 EL Zitronensaft	etwas rote Speisefarbe
24 Schokoperlen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Butter schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz unterrühren. Eier nacheinander und Zitronenschale unterrühren. Backpulver mit Mehl mischen, mit der Milch unter den Teig rühren.
2. Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Mit einem Esslöffel 12 Teighäufchen mit je ca. 5 cm Abstand auf das Blech setzen und mit einem feuchten Messer in Form schieben. Amerikaner im Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldgelb backen (nicht zu dunkel backen, da sie sonst trocken werden!). Vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen.
3. Für den Guss 150 g Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren. Die Hälfte des Gusses mit Speisefarbe rosa färben. Sechs Amerikaner weiß, sechs Amerikaner rosa glasieren. Dafür die noch warmen Amerikaner auf der glatten Seite mit Guss bestreichen. Trocknen lassen. Restlichen Guss jeweils mit so viel Puderzucker verrühren, dass er spritzfähig ist. Jede Farbe in einen Gefrierbeutel füllen. Je eine kleine Ecke abschneiden und mit der jeweils noch nicht verwendeten Farbe Gesichter auf die Amerikaner spritzen. Schokoperlen in die Augen drücken. Trocknen lassen.