

## Rezept

# Amerikaner mit Glühweinguss

Ein Rezept von Amerikaner mit Glühweinguss, am 17.12.2025

## Zutaten

**100 g** weiche Butter

**2** Eier (M)

**2 TL** Backpulver

**180 g** Puderzucker

**100 g** Zucker

**350 g** Mehl

**150 ml** Mehl

**3 EL** Glühwein

## Außerdem

Spritzbeutel mit großer Rundtülle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal, 9 g F, 5 g EW, 45 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Butter und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts hellcremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl und Backpulver mischen. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
2. Die Masse in den Spritzbeutel füllen und 12 Kreise (7 cm Ø) auf das Backblech spritzen. Im Ofen (Mitte) ca. 17 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Puderzucker und Glühwein zu einem glatten Guss verrühren. Dabei den Glühwein esslöffelweise zugeben und die Konsistenz kontrollieren. Die Amerikaner umdrehen und den Guss mit einem Teelöffel auf der flachen Seite verstreichen.