Rezept

Clown-Amerikaner

Ein Rezept von Clown-Amerikaner, am 12.10.2024

Zutaten

Für die Amerikaner

200 g	weiche Butter
	Salz
8 EL	Milch
2 Pck.	Vanillepuddingpulver
150 g	Zucker
4	Eier (M)
400 g	Mehl
5 TL	Backpulver

Für die Deko

350 g	Puderzucker
24	große rosa Schokolinsen
12	rote Marshmallows
1 Becher	rosa Zuckerwatte (40 g)
5 EL	Zitronensaft
24	kleine blaue Schokolinsen
6	Fruchtgummiringe
1	Lakritzschnecke

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal, 17 g F, 7 g EW, 82 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Umluft) vorheizen. Drei Backbleche mit Backpapier auslegen.

2. Die weiche Butter, Zucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Die Milch hinzufügen. Mehl, Puddingpulver und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren.

3. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf jedes Backblech vier Teigkreise (à ca. 8 cm Ø) setzen.

4. Die Backbleche nacheinander in den heißen Ofen (Mitte) schieben und die Scones jeweils 10 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

5. Den Puderzucker und den Zitronensaft in einer Schüssel zu einem dicken Guss verrühren. Die flache Seite der Amerikaner mit dem Zuckerguss bestreichen.

6. Jeden Clown mit Schokolinsen, Schaumgummi, halbierten Fruchtgummiringen, Zuckerwatte und Lakritzschnecke verzieren.