Rezept

Mini-Osteramerikaner mit Eierlikör

Ein Rezept von Mini-Osteramerikaner mit Eierlikör, am 12.10.2024

Zutaten

280 g	Mehl
1 Prise	Salz
100 g	Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
100 ml	Eierlikör
1 TL	Backpulver
1 Packung	Vanillepuddingpulver
100 g	Zucker
2	Eier
	Butter für die Form

Für den Guss

200 g	Puderzucker
	Zuckerschrift in verschiedenen Farben
einige Tropfen	Lebensmittelfarbe in verschiedenen Farben

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 293 kcal, 9 g F, 4 g EW, 48 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober- /Unterhitze vorheizen.

2. Mehl mit Backpulver, Salz und Puddingpulver vermischen.

3. Butter, Zucker und Vanillezucker mit den Eiern schaumig rühren und dann nach und nach die Mehlmischung dazugeben und verrühren. Zum Schluss noch den Eierlikör unter den Teig rühren.

4. Die Mulden des Amerikanerblechs einfetten und dann den Teig portionsweise hineingeben und oben glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen für ca. 15 Minuten backen.

5. Nach dem Backen auskühlen lassen. Für den Guss den Puderzucker mit 2-3 EL Wasser zu einem cremigen Guss verrühren. In mehrere Portionen aufteilen und jeweils mit der Lebensmittelfarbe färben. Auf die Amerikaner geben, etwas trocknen lassen und dann mit der Zuckerschrift die Details aufmalen.