

Rezept

Mini-Osteramerikaner mit Eierlikör

Ein Rezept von Mini-Osteramerikaner mit Eierlikör, am 24.04.2024

Zutaten

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

Für den Guss

200 g Puderzucker	einige Tropfen Lebensmittelfarbe in verschiedenen Farben
Zuckerschrift 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.