

Lustige Gesichter

Zutaten

Für den Teig:

- 100 g weiche Butter
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 250 g Mehl
- 1 EL Stärke
- 3 TL Backpulver
- 80 ml Milch

*Ein Spritzbeutel mit einer großen Lochtüle (ca. 12 mm) – falls vorhanden
Backpapier*

Für den Guss:

- 150g Puderzucker
- 2-3 EL Zitronensaft oder Wasser
- Dekomaterial (z.B. Schokolinsen, Zuckerstreusel, Gummischlangen, Lebensmittelfarbe...)

Zubereitung:

1. Heize den Ofen vor auf 160°C bei Umluft (oder 180 °C bei Ober/Unterhitze).
2. Gib die weiche Butter zusammen mit Zucker, Vanillezucker und der Prise Salz in eine Schüssel und schlage sie mit dem Handrührer auf höchster Stufe schaumig. Schlag vorsichtig erst das eine Ei auf und rühre es unter die Butter-Zucker-Mischung, dann folgt das zweite Ei.
3. Gib das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver Löffel für Löffel zu und mische es mit dem Rührer unter. Am Schluss folgt die Milch. Der Teig ist etwas zäh.
4. Nimm dir zwei Backbleche und schneide dir für jedes einen passenden Bogen Backpapier zu. Wenn du einen Spritzbeutel hast, füllst du den Teig hinein und spritzt mit gleichmäßigem Abstand 10 gleichgroße Häufchen (ca. 6 cm Durchmesser) auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech. Falls du keinen Spritzbeutel hast, kannst du den Teig auch mit einem Eszlöffel gleichmäßig auf das Blech setzen. Verteile die zweite Hälfte des Teiges auf dem zweiten Blech - auch hier sollten es 10 gleichgroße Haufen werden.



5. Schieb dann die Bleche in den Ofen. Bei Umluft kannst du beide Bleche gleichzeitig backen, bei Ober/Unterhitze musst du jedes Blech einzeln backen. Stelle dir den Wecker auf 13 Minuten und starte die Backzeit.

6. Wenn es klingelt: Achtung heiß! Jetzt brauchst du vielleicht die Hilfe eines Erwachsenen, damit du dich nicht verbrennst. Kontrolliere mit einem Zahnstocher, ob deine Amerikaner durchgebacken sind. Dafür stichst du mit dem Zahnstocher hinein. Bleibt noch Teig hängen, wenn du den Zahnstocher herausziehst, musst du noch 1-2 Minuten länger backen.

7. Stelle die fertig gebackenen Amerikaner ab und lass sie etwas erkalten.



8. Jetzt geht es ans Dekorieren! Dafür machst du dir einen dicken Zuckerguss, in dem du den Puderzucker in ein Schälchen gibst und unter Rühren mit einer Gabel oder einem kleinen Schneebesen Teelöffelweise dem Zitronensaft bzw. Wasser zugibst. Überziehe die Unterseite mit Glasur, dafür verwendest du am besten einen Backpinsel. Wenn du magst, kannst du den Guss mit Lebensmittelfarben einfärben und Schokolinsen oder andere Süßigkeiten als Gesichter aufkleben.



Simson wünscht gutes Gelingen, viel Spaß und guten Appetit!

<https://www.simsons-onlinespass.de>

