Halloween-Amerikaner

Zutaten für 8 Amerikaner:

100 g	Butter
100 g	Zucker
100 g	Vollei (2 Stück)
250 g	Weizenmehl T550
16 g	Backpulver
100 g	Milch
	Salz, Zitrone
150 g	Puderzucker
20 ml	Zitronensaft

Zubereitung:

Für den Boden Butter und Zucker glattrühren.
Das Vollei nach und nach zugeben.
Dann Weizenmehl und Backpulver versieben und kurz mit den restlichen Zutaten unterheben.

Die Masse mit einem Dressierbeutel auf ein Blech mit Backpapier aufdressieren und sofort backen.
Es kann alternativ auch ein Löffel verwendet werden.
(Dressierbeutel werden Sie gleichmäßiger und Rund)

Für den Zuckerguss Puderzucker und Zitronensaft mit einem Schneebesen verrühren. Nach dem Auskühlen den Zuckerguss mit einem Pinsel auftragen und nach Belieben verzieren.

Im Holzbackofen:
Bei 240° C einschießen.
Backzeit 14-16 Minuten.

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 240° C,
Unterhitze 150° C
Backzeit 14-16 Minuten.

Im Haushaltsbackofen:
Bei 190° C einschießen
Backzeit 14-16 Minuten.