

Amerikaner aus dem Thermomix

Zutaten:

- 1/4 Zitrone (unbehandelt, Schale dünn abgeschält)
- 100 g Zucker
- 100 g Butter (oder Margarine, weich in Stücken)
- 10 g Vanillezucker (selbstgemacht oder 1 Pk. gekaufter Vanillezucker)
- 2 Eier
- 45 g Milch
- 200 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 2 Prisen Pfeffer
- 2 TL Backpulver

Zutaten für den Zuckerguss:

- 200 g Puderzucker
- 30 g Wasser

Zubereitung:

- Backofen auf 180 Grad (Ober/Unterhitze) vorheizen
- 2 Backbleche mit Backpapier belegen
- Die Zitronenschale in den Mixtopf geben **5 Sek./ Stufe 8** zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben
- Den Zucker hinzugeben, **15 Sek./Stufe 10** pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben
- Butter/Margarine und Vanillezucker zugeben und **1 Min./Stufe 3** verrühren
- Eier, Milch, Mehl, Speisestärke und Backpulver zugeben. **20 Sek./Stufe 4** verrühren
- Mit 2 Esslöffeln auf jedes Backblech 6 kleine Teighäufchen setzen, dabei einige Zentimeter dazwischen Abstand lassen, da der Teig beim Backen auseinanderläuft.
- Amerikaner auf den Backblechen nacheinander 12-15 Minuten (180 Grad Ober-/Unterhitze) goldgelb backen.
- Amerikaner auf den Blechen auskühlen lassen (dauert etwa 1 Stunde), in der Zeit den Mixtopf abwaschen.
- Puderzucker und Wasser in den Mixtopf geben und 15. Sek/Stufe 3 verrühren.
- Amerikaner auf der flachen Seite mit dem Guss überziehen, abkühlen lassen und servieren

Auf dem [Rezept-Portal Cookidoo](#) findet ihr noch Nährwertangaben zu den Amerikanern. Die Mengenangaben reichen für 12 Amerikaner, 2 Erwachsene mit Naschhunger oder 3 kleine Schleckermäuler Kleinkinder die mehrmals nachnehmen.

Guten Appetit!