

Mini Amerikaner kunterbunt

- 120 g weiche Butter
- 110 g Zucker
- 2 Eier
- 250 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Pudding Pulver Vanille-Geschmack (zum Kochen)
- 100 ml Milch
- Schokoladen- und oder Vanilleglasur
- Zum Verzieren bunte Schokolinsen, Fruchtgummi, Zuckeraugen, ...

Butter und Zucker in einer großen Schüssel cremig rühren.

Eier einzeln unterrühren.

Mehl, Backpulver, Salz und Puddingpulver mischen.

Mehlmischung abwechselnd mit der Milch unter die Buttermasse rühren.

Teig mit zwei Esslöffeln ca 20 Teighäufchen auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche setzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad (Umluft) ca. 12 Minuten backen.

Auskühlen lassen.

Die Glasur über einem Wasserbad schmelzen.

Die Mini Amerikaner auf der glatten Seite mit der Glasur bestreichen.

Glasur mit Schokolinsen, Fruchtgummi, Zuckeraugen, ...verzieren.

Trocknen lassen und servieren.

Guten Appetit. ☺