

> Mini-Amerikaner

mit schwarzem und weißem Zuckerguss



ZUTATEN:

Für den Teig:

250 g	Weizenmehl, Typ 405
3 TL	Backpulver
100 g	Butter
100 g	NATURATA Rübenzucker
1 Stück	NATURATA Bourbon Vanillezucker
2 Stück	Eier
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
1 Prise	NATURATA Atlantik Meersalz
6 EL	Milch, 3,5 % Fett

Für die Glasur:

200 g	NATURATA Puderzucker
1-2 + 1-2 EL	Milch, 3,5 % Fett
2 TL	Zitronensaft
20 g	NATURATA Kakao
1 Stück	NATURATA Vanilleschote

ZUBEREITUNG

1. Vanillepuddingpulver mit ca. 6 EL Milch anrühren. Weizenmehl, Backpulver, weiche Butter, NATURATA Rübenzucker, NATURATA Bourbon Vanillezucker, Eier, NATURATA Meersalz und das angerührte Vanillepuddingpulver zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.
2. Den Teig auf ein Backpapier ausgelegtes Blech gleichmäßig und mit Abstand verteilen. Die Teigmenge für die kleinen Amerikaner lässt sich am besten mit einem Teelöffel bemessen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 10 min backen, bis die Teige goldgelb sind.
3. Nach dem Backen, die Amerikaner, wenn sie noch heiß sind, mit Milch bestreichen. So werden sie saftig und frisch.
4. NATURATA Bourbon Vanilleschote in der Mitte aufschneiden und mit einem Löffel das Mark vorsichtig herauskratzen. Für den Guss, zunächst den NATURATA Puderzucker mit 1-2 EL Milch, dem Zitronensaft und dem Bourbon Vanille-Mark verrühren, bis eine zähflüssige Masse entsteht.
5. Die Gussmasse zur Hälfte in ein weiteres Gefäß mit NATURATA Kakao und 1-2 EL Milch geben und verrühren, bis auch hier eine zähflüssige Masse entsteht.
6. Nachdem die Teige abgekühlt sind, können sie nun mit den beiden Gussarten bestrichen werden. Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt.

Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	10 Minuten
Temperatur:	175°C Umluft