

# Oster-Amerikaner

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Rührteig:

75 g Butter oder Margarine, weich  
100 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
250 g Mehl  
3 TL Dr. Oetker Backpulver  
1 dl Milch

### Zum Bestreichen:

etwa 2 EL Milch

### Zum Verzieren:

200 g Puderzucker  
2 - 3 EL Zitronensaft oder Wasser  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün,  
Gelb, Rot, Blau) (gelb)  
24 Stk. Zuckeraugen  
Dr. Oetker Dekorblumen  
Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften  
Rainbow (rot)

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und einen weiteren Bogen Backpapier zurechtschneiden. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

## 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

Von der Hälfte des Teiges mit 2 Esslöffeln etwa 6 Häufchen, nicht zu dicht nebeneinander, auf das Backblech geben und mit einem feuchten Messer etwas nachformen.

Die ersten Amerikaner in der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 17 Min. backen. **Nach etwa 10 Min. Backzeit** die Oberfläche mit Milch bestreichen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 17 Minuten**

Aus dem übrigen Teig ebenfalls etwa 6 Teighäufchen auf das vorbereitete Backpapier setzen.

Die Amerikaner mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die vorbereiteten Teighäufchen mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und wie vorhin backen.

### 3 Zum Verzieren:

Puderzucker sieben, mit Zitronensaft oder Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und mit Lebensmittelfarbe gelb einfärben. Die Amerikaner auf der Unterseite mit Guss bestreichen, jeweils 2 Zuckeraugen und Dekorblüten aufkleben und fest werden lassen.

Mit der Zuckerschrift Schnäbel und Füßchen aufspritzen.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Oster-Amerikaner im Küken-Look lassen sich ohne Verzierung einfrieren.