



# Amerikaner mit Zuckerguss

Zeit gesamt  
1h

Zubereitungszeit  
45min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 10 Portionen

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Bio Limetten         | 2 St. |
| Butter               | 100 g |
| Zucker               | 75 g  |
| Salz                 |       |
| Vanillinzucker       | 1 TL  |
| Eier                 | 2 St. |
| Weizenmehl, Type 405 | 250 g |
| Vanillepuddingpulver | 37 g  |
| Backpulver           | 3 TL  |
| Milch                | 80 ml |
| Puderzucker          | 200 g |
| Zuckerperlen         | 25 g  |

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Limette heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben und Saft auspressen. In einer Schüssel weiche Butter, Zucker, Salz und Vanillinzucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesens cremig rühren. Eier nach und nach gründlich unterschlagen. Limettenschale unterrühren. Mehl, Pudding- und Backpulver mischen und abwechselnd mit Milch unterrühren.
2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mit zwei Esslöffeln runde Teigportionen mit etwas Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Nacheinander im Backofen ca. 15 Min. goldgelb backen, bis an einem hineingestochnen Holzspießchen kein Teig mehr klebt. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. In eine Schüssel Puderzucker sieben und mit Limettensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Unterseite der Amerikaner damit bestreichen und mit Zuckerperlen verzieren. Trocknen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 321 kcal |
| Kohlenhydrate  | 55 g     |
| Eiweiß         | 4 g      |
| Ballaststoffe  | 1 g      |
| Fette          | 10 g     |