



# Lustige Amerikaner

Zeit gesamt  
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit  
🕒 55min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 10 Portionen

Bio Limetten	2 St.
Butter	130 g
Zucker	75 g
Salz	
Vanillinzucker	2 TL
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Vanillepuddingpulver	37 g
Backpulver	3 TL
Milch	80 ml
Puderzucker	200 g
Kuvertüre, zartbitter	100 g
Schokoladenstreusel, Vollmilch	50 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier,  
feine Reibe, Spritzbeutel

1. Limetten heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben und Saft auspressen. In einer Schüssel weiche Butter, Zucker, Salz, Limettenschale und Vanillinzucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen 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 hineingestochenen 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.
4. Inzwischen in einem Topf etwa 500 ml Wasser zum Kochen bringen. Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Geschmolzene Kuvertüre in einen Spritzbeutel geben. Amerikaner mit Schokolade und Streuseln zu lustigen Gesichtern bemalen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	416 kcal
Kohlenhydrate	61 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	17 g