



Menge 10 - 12 Stück



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

OSTER-AMERIKANER

Köstliches Gebäck in niedlichem Oster-Design! So sind die kleinen Amerikaner nicht länger nur ein Gaumenschmaus, sondern auch ein echter Hingucker auf dem Osterbuffett.



Zubereitung

1. Butter schaumig rühren, nach und nach Diamant Brauner Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier dazugeben. Puddingpulver mit Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.
2. Mit 2 Esslöffeln Teighäufchen in großen Abständen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, zu einer Eiform formen und flach streichen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 15–20 Minuten backen.
4. Diamant Glasurzucker mit Wasser zur Glasur anrühren. Einen Teil der Glasur mit bunter Lebensmittelfarbe einfärben. Die noch warmen Amerikaner auf der Unterseite mit der weißen Glasur bestreichen, nach Geschmack mit bunter Glasur verzieren und trocknen lassen.

Zutaten

Für den Teig:

100 g	weiche Butter
100 g	Diamant Brauner Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2	2 Eier (Größe M)
1 Päckchen	Vanille-Puddingpulver
250 g	Mehl
3 TL	Backpulver
4-5 EL	Milch

Für die Glasur:

250 g	Diamant Glasurzucker
3-4 EL	Wasser
	bunte Lebensmittelfarbe

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.