



Kleine
Küchenhelden

Fußball-Amerikaner mit Kinder SCHOKOLADE[®] MILCH KAKAO

Zutaten:

- 35 g Butter
- 195 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 125 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 50 ml Milch
- 1 EL Wasser
- 7 Riegel Kinder SCHOKOLADE[®] MILCH KAKAO (= 87,5 g)

Außerdem:

- Spritztüte

Zubereitung:

1.

Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und beiseite stellen. Weiche Butter in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät kurz verquirlen. Unter Rühren 70 g Puderzucker und eine Prise Salz dazugeben und sorgfältig verrühren. Das Ei hinzugeben und ca. eine halbe Minute weiterrühren. Das Mehl mit einem halben TL Backpulver in einer kleinen Schüssel vermischen. Die Hälfte der Mehlmischung und die Milch zum Teig hinzufügen und auf kleinster Stufe verrühren. Dann den Rest der Mehlmischung hinzugeben und weiterrühren.

2.

Den Teig in die Spritztüte füllen und in gleich große Portionen auf das Backpapier spritzen. Dabei genügend Abstand lassen, da sich die Amerikaner beim Backen etwas ausdehnen. Für 20 Minuten backen, anschließend abkühlen lassen. Für die Glasur den Rest des Puderzuckers und Wasser in einer Schüssel glatt rühren. Die Amerikaner mit der Zuckerglasur bestreichen. Etwa 30 Minuten trocknen lassen.

3.

5 Riegel Kinder SCHOKOLADE[®] MILCH KAKAO im Wasserbad schmelzen, den Rest in Stücke schneiden und zur Seite legen. Die geschmolzenen Riegel etwas abkühlen lassen, sodass man sie mit dem Spritzbeutel verarbeiten kann und sie nicht zu heiß sind. Mit dem Spritzbeutel zuerst die Umrandung des Fünfecks in der Mitte des Amerikaners malen. Dann von den Ecken aus Linien nach außen zeichnen, um das typische Fußballmuster zu erhalten. Anschließend das Innere des Fünfecks mit geschmolzener Kinder SCHOKOLADE[®] MILCH KAKAO ausfüllen und ein Stück in der Mitte platzieren. Für 15 Minuten trocknen lassen.

Portionen: 10
Pro Portion: 54 g
Pro Portion: 205 kcal

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde 35 Minuten
Davon aktiv: ca. 35 Minuten