



Mini-Amerikaner mit kinder Riegel

Zubereitungszeit: 
ca. 30 Minuten

Wartezeit: 
ca. 15 Minuten

Zutaten für 24 Stück

Für den Teig:

70g Butter, weich
25g Zucker
2 Eier (Größe M)
220g Mehl (Type 405)
1 EL Backpulver
1 Prise Salz
80ml Milch (3,5% Fett)
1 TL Zitronensaft

Für die Glasur:

3 kinder Riegel
1 TL Kokosöl

Utensilien:

Backofen, Küchenwaage,
Schüsseln, Handrührgerät,
Sieb, Messbecher,
Spritzbeutel, Backpapier,
Backblech, Kuchengitter,
Messer, Schneidebrett,
Topf, Teigschaber, Teelöffel

Zubereitung:

1. Schritt:

Butter und Zucker in einer Schüssel cremig schlagen. Nacheinander die Eier unterrühren.

2. Schritt:

Mehl, Backpulver und Salz vermengen und in die Masse sieben. Milch und Zitronensaft hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend den Teig in einen Spritzbeutel füllen.

3. Schritt:

Pro Amerikaner ein kleines Teighäufchen (ca. Ø 3 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen – dabei Abstand von ca. 4 cm lassen. Auf der mittleren Schiene 12-15 Minuten (Ober-/Unterhitze: 185°C) backen. Anschließend Amerikaner vom Blech nehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

4. Schritt:

Für die Glasur zwei kinder Riegel mit Kokosöl in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen und Glasur auf der flachen Seite der Amerikaner gleichmäßig verteilen. Restlichen kinder Riegel fein hacken und über Amerikaner streuen. Nach Belieben Glasur fest werden lassen oder direkt servieren.

Nährwerte:

Portionen:	24
Pro Portion:	24g
Pro Portion:	83 kcal