

Amerikaner (Amis)

- 100g Margarine mit
100g Zucker und
1 Päckchen (12g)
Vanillinzucker schaumig schlagen.
2 Eier
3 EL Milch
eine Prise Salz
1 Päckchen
Mandelpudding
3 gestr. TL Backpulver
80g Mondamin und
170g Mehl zu einer zähen Masse verarbeiten.
Ein Backblech mit Mehl bestäuben und kleine Teig-
batzen (nicht zu eng!) aufsetzen. Die Amis 10 Minuten
lang backen lassen, dann vorsichtig mit etwas Milch
bestreichen; weiterbacken lassen.
- Backen:** 15 – 20 min. (20 min. bei Heißluft) bei 175°C (Ober-
/Unterhitze oder Heißluft)
- 3 EL Puderzucker mit
Zitronensaft während des Backens zu einem zähen Zuckerguß ver-
arbeiten und
Schokoladenfettglasur in der Mikrowelle vorsichtig erhitzen/auflösen.
Die noch warmen Amis vorsichtig mit einem spitzen
Messer vom Blech lösen, die flache Seite ganz mit Zucker-
guß bestreichen; sobald der Guß trocken ist, eine Hälfte
mit Schokolade bestreichen.
- Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde