

# KUCHENGLÜCK Oster Amerikaner



## ZUTATEN (Menge für 6-7 Stück)

### Für den Teig:

125 g	Butter
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier (Gr. M)
1 Pck.	Puddingpulver Vanille
<b>250 g</b>	<b>KOMEKO KUCHENGLÜCK</b>
3 TL	Backpulver
5-6 EL	Milch

### Für den Zuckerguss:

150 g	Puderzucker
4-5 EL	Zitronensaft
	Lebensmittelfarbe



## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) vorheizen.
2. 125 g Butter, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker und Salz mit den Schneebesen des Rührgerätes cremig rühren. 2 Eier nacheinander unterrühren. Erst das Puddingpulver, dann **250 g KOMEKO KUCHENGLÜCK** und Backpulver im Wechsel mit der Milch unterrühren. Festigkeit des Teiges mit der Milch anpassen, er sollte zähflüssig sein.
3. Die Osterformen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech legen. Den Teig mit 2 EL portionieren, in die Formen geben und mit den Händen hineindrücken. Hierbei die Formen bis max. zur Hälfte befüllen. Alternativ kann der Teig auch mit der Hand zu runden Talern geformt und ohne Form gebacken werden.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 min. goldgelb backen. Amerikaner herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Puderzucker, Zitronensaft und gewünschte Lebensmittelfarbe zu einem dicken Guss verrühren und großzügig auf den Unterseiten der Amerikaner verstreichen. Die Amerikaner nach Wunsch dekorieren, wie zum Beispiel auf unserem Foto. Anschließend gut trocknen lassen.

