

# Mini Amerikaner

Zutaten (40-50 Stck):

- 200 g weiche Butter
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 16 EL Milch
- 500 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- etwas Zitronensaft
- 500 g Puderzucker
- Johannisbeer-Gelee oder frische Früchte (zerkleinert)
- Kokosraspeln

Anleitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Butter, Eier, Zucker und Milch in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren.
3. Mehl und Backpulver mischen und dem Teig unter Rühren hinzufügen.
4. Noch einmal kräftig durchrühren.
5. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit etwas Abstand ca. 40-50 kleine Häufchen setzen. (Dies geht am besten mit zwei Teelöffeln.)
6. Im Ofen bei 160 Grad ca. 15-20 Minuten backen.
7. Backblech aus dem Ofen nehmen und die Amerikaner abkühlen lassen.
8. Puderzucker mit etwas Wasser, den Johannisbeeren und einem Spritzer Zitronensaft vermischen, sodass eine zähe Masse entsteht.

9. Die Masse auf die flache Seite der Amerikaner streichen, Kokosraspeln darüber streuen und den Guss fest werden lassen. Anschließend servieren.