

Amerikaner

Zutaten:

Teig:

- 330g Mehl
- 110g Zucker
- 1 Msp. Vanillezucker
- 3 Tl. Backpulver
- 2 Eier
- 1 Pr. Salz
- 150 ml Milch
- 150 ml Öl

Glasur:

- 1 T. Puderzucker
- 1-2 El Zitronensaft

Zubereitung:

- Alle Zutaten abwiegen und messen.
- Rührteig herstellen.
- Backblech mit Backpapier auslegen.
- Teig mit El portionieren.
- Amerikaner bei Umluft, 180°C, 20 min. backen.
- Zutaten für Glasur abmessen/abwiegen.
- Glasur verrühren.
- Amerikaner auf der flachen Seite mit Glasur bestreichen und trocknen lassen.

**Guten
Appetit!**

