



Weihnachtliche Amerikaner

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins Servings: 4

- 1** Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2** Ei etwa 1 Minuten lang unterschlagen. Vanillepaste unterrühren. Butter, Zucker und Salz hell aufschlagen.
- 3** Mehl, Vanillepuddingpulver oder Speisestärke, Backpulver und Spekulatiusgewürz mischen und zusammen mit der Milch unter die Butter-Ei-Masse rühren.
- 4** Teig in einen Spritzbeutel füllen, Spitze etwa 1 cm abschneiden und 5 cm große Kreise mit etwas Abstand auf das Backblech spritzen.
- 5** Im vorgeheizten Backofen etwa 11 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zutaten

50g	Weiche Butter	1pck.	Vanillepuddingpulver
40g	Zucker	0,5TL	Spekulatiusgewürz
1TL	Vanillepaste	1,5TL	Backpulver
Ein	Ei	2-3EL	Zweig Thymian
100g	Mehl	1/2	Milch
etwas	Salz		



Glasure & Deko

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins **Servings:** 4

- 1** Aus Glasurzucker und Wasser einen dickcremigen Guss herstellen. Wichtig ist, dass man mit 3 EL Wasser anfängt und zusätzliches Wasser nur noch teelöffelweise dazugibt. Der Guss sollte zähflüssig und langsam vom Löffel laufen. Die Unterseite der Amerikaner damit bestreichen.
- 2** Sofort mit Augen und Mini-Schokoladen für die Augen dekorieren. Zuckerschrift weich kneten und die Amerikaner damit verzieren.
- 3** Für die Lichterkette Schokolinsen halbieren und mit der Unterseite auf die Linien setzen.
- 4** Für die Kränze einen Teil Guss mit grüner Lebensmittelfarbe färben und in einen Spritzbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden. Amerikaner (nacheinander) mit weißem Guss bestreichen, mit dem grünen Guss kleine Punkte im Kreis spritzen, dann mit einem Zahnstocher durch diese Punkte fahren. Im Kreis, so dass sie sich zu einem Kranz verbinden. Mit Zuckerperlen verzieren.
- 5** Die vierte Variante mit weißem Guss bestreichen, 3-4 grüne Linien aufmalen und diese ebenfalls mit einem Zahnstocher von oben und nach unten und umgekehrt durchfahren. Fest werden lassen und servieren.

Zutaten

- 250g** Glasurzucker
- Wasser
- Zuckerschrift
- Mini Schokolinsen
- Zuckeraugen
- Lebensmittelfarbe
- Zuckerperlen