

Faschings-Amerikaner 12 Stück



für den Teig :

50 g weiche Butter
50 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Ei
4 EL Eierlikör
125 g Mehl
1 TL Backpulver

Für das Topping:

150 g Puderzucker
15 g Eierlikör
10 g Wasser
Speisefarbe

Deko:

Zuckerperlen, Gummibärchenschlangen, Konfettistreusel, Smaties



So geht's

Eierlikör zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verrühren. Ein Backblech mit Backpapier belegen und mit zwei Teelöffeln gleichmäßige Taler darauf geben. Da die Amerikaner stark aufgehen, ausreichend Platz zwischen den Talern lassen.

Backzeit: ca. 12 Min. bei 175°C Heißluft (185°C Ober- und Unterhitze)

Vom Backblech nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Für die Zuckerglasur den Puderzucker, dem Eierlikör und das Wasser zu einer zähflüssigen Glasur verrühren. In einen Gefrierbeutel geben und die Ecke abschneiden. Am Rand einen Kreis spritzen und etwas antrocknen lassen. Den Kreis komplett ausfüllen.

Mit Speisefarbe Glasur färben und die gewünschten Formen aufspritzen. Dazu Glasuren in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und Linien/Farben aufspritzen.

Prinzessin: Gelbe Haare aufspritzen, in die noch Feuchte Glasur die goldenen Perlen setzen. Mit schwarz gefärbter Glasur die Augen aufspritzen und mit rot gefärbter Glasur einen Mund in Herzform

Clown: In die noch feuchte Grundglasur eine essbare Schlange aufrollen und einsetzen. Ein Smaties als Nase aufsetzen. Beides gut festdrücken. Dann die Augen und den Mund mit heller Glasur aufspritzen. Trocknen lassen und zuletzt die Kreuze auf die Augen, sowie den Mund mit schwarzer Glasur aufspritzen.

Pirat: Mit roter Farbe das Tuch aufspritzen, und eine kleine Ecke einer Gummischlange als Knoten aufsetzen. Mit schwarzer Glasur die Augenklappe, das Band, Augen, Mund und Bart aufmalen. Zuletzt mit heller Glasur die Punkte auf das Tuch spritzen.