Amerikaner

Was ihr braucht (für 10 große oder 20 kleine Amerikaner):

-110 g Zucker

-120g weiche Butter

-2 mittelgroße Eier

-250g Weizenmehl

-1 Pck. Vanille-Puddingpulver (oder 40g Speisestärke)

-3 Teelöffel Backpulver

-1 Prise Salz

-100ml Milch

Zum Verzieren: 200g geschmolzene Kuvertüre oder 200g gesiebter Puderzucker mit 1-2 Esslöffeln Milch vermixt und Smarties, Zuckerstreusel oder ähnliches.

Und so geht's:

-Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier belegen

-Butter und Zucker schlagt ihr mit eurem Handrührgerät schaumig und die Eier nacheinander gut unterrühren. Mehl, Puddingpulver (oder Stärke), Salz und Backpulver in einer zweiten Schüssel vermischen und abwechselnd mit der Milch zu dem Butter-Zucker-Ei-Gemisch geben. Passt dabei aber auf, dass euer Teig nicht zu weich wird!

-Jetzt könnt ihr entweder ungefähr 20 kleine oder 10 große Teighäufchen mit einem Spritzbeutel ohne Tülle oder mit zwei Löffeln auf die Bleche machen und Kleine 12 Minuten und Große 15-20 Minuten backen lassen bis die Amerikaner hellbraun sind.

-Jetzt nur noch mit Kuvertüre oder Guss bestreichen und wie ihr wollt verzieren.

Fertig sind eure Amerikaner!

Apfeltaschen

Was ihr braucht:

-Saft einer halben Zitrone

-450g Blätterteig

-3 mittelgroße säuerliche Äpfel

-2 EL Zucker

-1 TL Zimt

-1 EL Margarine oder Butter

(-2EL Puderzucker zum Bestreuen wenn ihr mögt)

Und so wird's gemacht:

-heizt den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze oder 150 Grad Umluft und legt ein Backblech mit Backpapier aus.

-wascht und schält die Äpfel, entfernt das Kerngehäuse und schneidet sie in kleine Würfel.

-Lasst nun die Butter einer Pfanne schmelzen, gebt die Apfelwürfel hinein und bestreut sie mit Zimt und Zucker. Fügt Zitronensaft hinzu und lasst das Gemisch auf mittlerer Hitze köcheln bis weniger Flüssigkeit in der Pfanne ist und die Apfelwürfel weich sind.

-Schneidet den Blätterteig in gleichmäßige, viereckige Stücke.

-Gebt einen Kleks von der Apfelfüllung auf eine Hälfte der Blätterteigquadrate, klappt sie anschließend zusammen und drückt die Ränder mit einer Gabel zusammen.

-Legt die Apfeltaschen auf das vorbereitete Backblech und lasst sie für ungefähr 20 Minuten im vorgeheizten Backofen.

-Nehmt sie raus und lasst sie abkühlen. Nur noch mit Puderzucker bestreuen und fertig!

Guten Appetit!