

## Mini-(Dinkel)-Amerikaner

### **Zutaten für Teig und Deko: (16 Stück)**

- 100g Butter (zimmerwarm)
- 75g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 2 Eier (L)
- 4 EL Milch
- 100g Weizenmehl
- 150g Dinkelmehl
- ½ Päckchen Backpulver
- Saft einer kleinen Zitrone
- Ca. 80-100g Puderzucker
- 50g Schokoglasur zartbitter
- (Smarties, Schokolinsen, Gummibärchen....)



### **Zubereitung:**

1. Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Butter, Zucker, Puddingpulver und Eier für 2 Minuten auf Stufe 3 mit dem Rühreinsatz schaumig rühren. Rühreinsatz entfernen.
3. Mehl, Backpulver und Milch dazugeben 20 Sekunden auf Stufe 4 vermengen.
4. Den zähen Teig am besten mit einem Teigschaber in einen Spritzbeutel umfüllen und damit kleine Tupfer auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech spritzen. Es bleiben kleine Spitzen stehen, diese mit einem Esslöffel glatt drücken. Die Amis gehen nämlich im Ofen noch auf.
5. Die Amis für ca. 12 Minuten backen und anschließend noch heiß umdrehen und etwas andrücken. Dann sind sie nachher nicht schief, wenn sie dekoriert werden.
6. Für die Deko aus Puderzucker und Zitronensaft eine dickflüssige Glasur herstellen und mit einem Teelöffel auf die kalten Amis auftragen. Wer Smarties o.Ä. auf der Zuckerglasur haben möchte, sollte diese direkt draufsetzen. Sonst gibt es später Risse.
7. Wenn der Guss getrocknet ist, die Schokolade erwärmen und mit einer Spritzflasche oder einem Löffel nach Belieben auftragen.

Viel Freude beim Backen und Genießen,

FräuleinKuchenzauber<3