Weihnachtskuchen Rezepte

Amerikaner

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Weihnachten

		Für den Teig:	250 g		Mehl
100	g	Margarine	3		Gestr. Tl. Backpulver
100	g	Zucker			Milch zum Bestreichen
1		Pck. Vanillinzucker			Für den Guss:
2		Eier	100 g		Puderzucker
1		Prise Salz	1	Teel.	Kakao
3	Essl.	Milch			Heisses Wasser
1		Pck. Vanillepuddingpulver			

Margarine schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Eier, Salz, und mit Milch angerührtes Puddingpulver dazugeben. Masse gut schlagen. Mehl und Backpulver mischen und reinrühren. Der Teig muss fest sein. Falls er nicht fest genug ist, noch etwas Mehl dazugeben. Mit dem Esslöffel grosse Portionen von etwa fünf cm Durchmesser aufs Blech sitzen.

Backzeit: 15 bis 20 Minuten. Nach 10 Minuten die Oberfläche mit Milch bestreichen.

Elektro: 190 Grad,Gas Stufe 3 bis 4

Amerikaner kalt werden lassen. Für den Guss:Puderzucker mit etwas heissem Wasser dickflüssig und glatt rühren. Die Hälfte mit Kakao würzen. Unterseite des Gebäcks bestreichen.