

Schneemann-Amerikaner backen

Zutaten für 18 Stück:

Für den Teig:

- 100 g Margarine (weich)
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 4 EL Milch
- 250 g Weizenmehl
- ½ Päckchen Backpulver



Für die Deko:

- 125 g Puderzucker
- 2 EL Milch
- 18 [Marzipanmöhren](#)
- 36 Zuckeraugen

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 9 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 29 Minuten

Zubereitung:

Zuerst: Teig zubereiten

1. Rühre die Eier mit der Margarine, dem Vanillezucker und dem Zucker schaumig. (Thermomix 3 Minuten Stufe 4)
2. Gib die Milch, das Puddingpulver, das Backpulver sowie das Mehl hinzu. Mixe alles kräftig durch, bis ein cremiger Teig entsteht. (Thermomix 2 Minuten Stufe 3)

Schneemann-Amerikaner backen

1. Heize den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze auf.
2. Gib kleine Teig-Häufchen auf das Blech.
3. Lasse dabei genügend Abstand zwischen den Teigklecksen, da die Amerikaner sehr auseinander gehen.
4. Backe sie für etwa 9-12 Minuten. Sie sollten hell bleiben und keine Farbe bekommen.

Schneemani-Amerikaner verzieren

1. Verrühre die Milch mit dem Puderzucker. Streiche die abgekühlten Amerikaner damit ein.
2. Verwandle sie in Schneemann Amerikaner, indem du ihnen eine Marzipanmöhre als Nase und Zuckeraugen gibst.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

