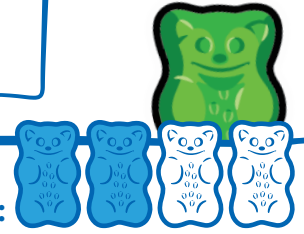


HARIBO

Amerikaner mit Mini Color-Rado

Schwierigkeitsgrad:



Diese kleinen Köstlichkeiten mit Zitronenguss und mit lustigem Haribo Mini Color-Rado sind ganz leicht selbstgemacht.

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

100 g weiche Butter oder Margarine

2 Eier (Größe M)

100 ml Milch

Zum Verzieren:

300 g Puderzucker

etwa 5 EL Zitronensaft

etwa 175 g Haribo Mini Color-Rado

So geht's:

1. Vorbereiten

Backblech mit Backpapier belegen und einen weiteren Bogen Backpapier bereitlegen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. All-in-Teig zubereiten

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Von der Hälfte des Teiges mit 2 Teelöffeln etwa 12 Häufchen nicht zu dicht nebeneinander auf das Backblech geben. Das Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 17 Min.

4. Aus dem übrigen Teig ebenfalls 12 Teighäufchen auf das vorbereitete Backpapier setzen.

5. Die Amerikaner mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die vorbereiteten Teighäufchen mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und wie angegeben backen.

6. Verzieren

Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Jeweils einen Klecks Zuckerguss in die Mitte der flachen Seite der Amerikaner geben und mit Hilfe eines Tafelmessers verstreichen. Haribo Mini Color-Rado leicht in den Guss drücken und fest werden lassen.

TIPP

Den Teig kann man auch mit Hilfe eines Spritzbeutels (ohne Tülle) oder eines Gefrierbeutels (dann eine Ecke abschneiden) in Klecksen mit Abstand auf das vorbereitete Backblech spritzen.

Teile dein Meisterwerk mit
#haribomachtfroh

