

Halloween-Amerikaner

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

75
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Stück

Für die Halloween-Amerikaner

120 g weiche Butter
110 g Zucker
1 Teelöffel Vanilleextrakt
Abrieb einer Zitrone
2 Eier
110 ml Buttermilch
250 g Weizenmehl Type 405
6 g Backpulver
50 g Speisestärke
250 g Puderzucker
40 ml Wasser
50 g Zartbitterschokolade

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
Spritbeutel
Zahnstocher

Halloween-Amerikaner sind auf herbstlichen Kinder- und Erwachsenen-Partys im Oktober der absolute Hit! Sie lassen sich super vorbereiten und das Rezept ist so leicht, dass du es sogar mit Kindern zubereiten kannst. Und die werden richtig Spaß daran haben! Allein das Dekorieren

der Halloween-Amerikaner bereitet unfassbar viel Freude. Egal, ob **Geister- oder Sensemann-Gesicht** - das schaurige **Gebäck** sticht auf jeder gruseligen Kuchentafel neben Keks-Monstern und Fledermaus-Cupcakes hervor.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Butter, Zucker, Vanilleextrakt und Zitronenabrieb schaumig schlagen. Eier nach und nach dazugeben und Buttermilch einrühren.

- 3 -

Mehl, Backpulver und Speisestärke vermischen.

- 4 -

Trockene Zutaten in die Schüssel mit der flüssigen Masse sieben und vorsichtig unterheben.

- 5 -

Teig mit Spritzbeutel auf dem Blech verteilen, dabei genug Abstand zwischen den Portionen lassen. Im vorgeheizten Ofen ca. 12-15 Minuten backen.

- 6 -

Amerikaner vom Blech nehmen und mit der glatten Seite nach oben auskühlen lassen.

- 7 -

Puderzucker, Wasser und Butter mit einem Schneebesen zu einem dicken Guss verrühren. Masse gleichmäßig auf die Amerikaner verteilen und trocknen lassen.

Halloween-Amerikaner

- 8 -

Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen.

- 9 -

Mit einem Spritzbeutel Geister-Gesichter aus flüssiger Schokolade auf den Zuckerguss malen. Details mit einem Zahnstocher gestalten und Schokolade trocknen lassen.