

## Furchtbar einfach: Mini-Geister-Amerikaner am Stiel

VORBEREITEN

10  
Min.

RUHEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 20 Stück

100 g weiche Butter  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise(n) Salz  
2 Eier  
1 Esslöffel Speisestärke  
1 Teelöffel Backpulver  
250 g Mehl  
4 Esslöffel Milch  
250 g Puderzucker  
4 Esslöffel Wasser  
50 g Zartbitterschokolade

### Besonderes Zubehör

Schneebeesen  
Schaschlikspieße  
Zahnstocher

**Begeisterung:** Diese Mini-Amerikaner sind auf Kinder- und Erwachsenen-Halloween-Parties der absolute Hit. Sie lassen sich super vorbereiten und das Rezept ist so leicht, dass du es mit Kindern zubereiten und dekorieren kannst. Achte beim Backen darauf, dass du nur ganz kleine Teighäufchen auf das Blech gibst. Wenn die Amerikaner

zu groß werden, halten sie nicht mehr so gut am Stiel. Ich verwende für die Mini-Version maximal 2 TL Teig pro Portion. Im Verhältnis zum klassischen Rezept werden diese Amerikaner innen etwas weniger fluffig, sodass die Stiele besseren Halt finden.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Butter, Vanillezucker und Zucker geschmeidig rühren. Eier dazugeben und verrühren.

- 3 -

Mehl, Salz, Backpulver und Speisestärke vermischen. Abwechselnd mit der Milch unter die Buttermasse rühren.

- 4 -

Teig mit einem Teelöffel auf dem Blech verteilen, dabei genug Abstand zwischen den Portionen lassen. Im heißen Ofen ca. 8 Minuten backen.

- 5 -

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

- 6 -

Puderzucker und Wasser mit einem Schneebeesen zu einem dicken Guss verrühren. Gleichmäßig auf die Amerikaner auftragen und trocknen lassen.

- 7 -

Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad

## Furchtbar einfach: Mini-Geister-Amerikaner am Stiel

schmelzen. Mit einem Teelöffel Gesichter aus flüssiger Schokolade auf den Zuckerguss malen. Details mit dem Zahnstocher gestalten. Fest werden lassen. Amerikaner auf Schaschlikspieße aufstechen.