

## Das Grusel Buffet Teil 4

### Halloween Amerikaner



Um diese lustigen Halloween Amerikaner zu machen, brauchst du folgende Zutaten: 120 g weiche Butter, 1 Bio-Zitrone, 120 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eier, 250 g Mehl, 50 g Speisestärke, 1EL Backpulver, 70 ml Buttermilch, 250 g Puderzucker, Lebensmittelfarben

Lass uns starten!

Bevor du anfängst den Teig zu machen heizt du zuerst den Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vor. Nun schlägst du die weiche Butter mit dem Handrührgerät ca. 5 Minuten cremig auf. Danach wäschst du die Zitrone heiß ab und reibst die Schale ab. Außerdem presst du den Zitronensaft aus und stellst ihn zur Seite. Jetzt verrührst du Zitronenschale, Zucker und Salz mit der Butter. Daraufhin gibst du die Eier im Wechsel mit der Buttermilch unter die Butter-Zucker-Masse. Jetzt mischst du Mehl, Speisestärke sowie Backpulver in einer kleinen Schüssel und gibst sie zu der Butter-Eier-Creme. Zuletzt vermengst du alles zu einem glatten Teig.

Jetzt legst du zwei Backbleche mit Backpapier aus. Jetzt füllst du den Teig in einen Spritzbeutel und scheidest eine mittelgroße Spitze ab. Daraufhin spritzt du den Teig in kleine Häufchen mit Abstand auf die zwei Backbleche. Backe die Amerikaner nacheinander im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun aus. Danach musst du sie auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

Nun geht es an die Glasur. Zuerst verrührst für den Puderzuckerguss den Puderzucker mit ca. 4-5 EL Zitronensaft. Das der Guss schön cremig-fest sein soll, gibst du den Zitronensaft deswegen tröpfchenweise hinzu. Die ausgekühlten Amerikaner überziehst du dann gleichmäßig mit Guss. Als letzten schritt nimmst du dir deine Lebensmittelfarbe und malst damit lustige oder gruselige Gesichter auf deine Amerikaner.