

# Österliche Amerikaner mit Schuss

## Zutaten

für 8 Stück Oster-Amerikaner:

100 g Zucker

100 g Butter

2 Eier

1 Pkg Vanillezucker

1 Pkg Vanillepuddingpulver

280 g Mehl

2 TI Backpulver

1 Prise Salz

6 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



für den Guss:

200 g Puderzucker

Zitronensaft nach Bedarf

gelbe Lebensmittelfarbe

## Zubereitung

Butter, Zucker, Eier und Vanillezucker schaumig rühren. Puddingpulver, Mehl, Backpulver und Salz vermischen und nach und nach dazu geben. Zum Schluss noch den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter den Teig rühren und geschmeidig verrühren. Den Teig portionsweise mit einem Esslöffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Bei 180°C ca 15 Minuten backen ( nicht zu dunkel werden lassen )

Nach dem auskühlen die Puderzuckerglasur herstellen. Dazu Teelöffelweise den Zitronensaft unter den Puderzucker rühren. 3 EI davon wegnehmen und seperat noch mit etwas gelber Lebensmittelfarbe vermischen. Abschließend erst die weiße Puderzuckerglasur über den Amerikaner pinseln, trocken werden lassen und dann mit der gelben Glasur noch ein "Eigelb" aufmalen.

[Link zum Rezept: Österliche Amerikaner mit Schuss](#)