

# Mandarinen-Amerikaner mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für den Teig der Amerikaner:

- 100 g weiche Butter oder Margarine
- 3 Eier
- 110 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 4 EI Milch
- 4 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 220 g Weizenmehl
- 30 g Kartoffelmehl
- 2 TI Backpulver

für den Guss der Amerikaner:

- 270 g Puderzucker
- 3 EI frisch gepressten Mandarinsaft
- ca. 2-3 EI Milch

für die Deko der Amerikaner:

- frische Mandarinspalten
- gehackte Pistazien



## Zubereitung

Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Die Eier, den Zucker, den Vanillezucker und die Butter cremig aufschlagen. Nun die restlichen Zutaten für den Teig in obiger Reihenfolge unter Rühren hinzufügen, bis ein cremig-leicht zäher Teig (ähnlich wie Cookie-Teig) entstanden ist. Mit Hilfe von 2 Esslöffeln nun immer jeweils einen guten EI Teig auf die Backbleche verteilen - hierbei ca. 3 cm Platz zwischen jedem Amerikaner lassen, da diese noch aufgehen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min backen - die Amerikaner sollten lediglich eine leicht goldene Farbe haben - dann sind Sie fertig. Mit der flachen Seite nach oben die Amerikaner auf ein Kuchenrost zum Auskühlen legen und derweil die Glasur aus dem Puderzucker, dem frisch gepressten Saft sowie der Milch herstellen. Diese kann nun mit Hilfe eines Silikon-Pinsels auf der flachen Oberseite der Amerikaner gestrichen werden. Nun noch nach Wunsch mit Mandarinen und Pistazien garnieren und genießen!

## Leser-Tipp

Bereiten Sie die Glasur ebenfalls mit VERPOORTEN ORIGINAL zu!

[Link zum Rezept: Mandarinen-Amerikaner mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de