

# Mini Amerikaner

Größer, besser, schneller - das sind Attribute, die man normalerweise mit Amerika verbindet. Dass Amerikaner aber auch kleiner, süßer und leckerer sein können, zeigen die wunderbaren Mini-Amerikaner.

## Zutaten

150g	Puderzucker	4 EL	Milch
100g	Zucker	2 EL	Zitronensaft
100g	Butter	1	Päckchen Backpulver
350g	Mehl	1	Prise Salz
	Zuckerperlen	2	Eier

1

Zu Beginn die Butter schaumig rühren. Den Zucker, das Salz, den Vanillezucker und die Eier langsam unterrühren. Das Mehl und das Backpulver abwechselnd mit der Milch zugeben. Wenn der Teig zäh ist, einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und kleine Teigtupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

2

Die Teigtupfen bei 180°C Umluft im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten hellbraun backen und danach auskühlen lassen.

3

Puderzucker und Zitronensaft miteinander verrühren und die Amerikaner damit bestreichen. Zum Schluss mit Zuckerperlen dekorieren.

Lust auf noch mehr essbare Geschenkideen? Unsere Gourmet-Sektion „Lecker schenken“ auf [www.erlebnisgeschenke.de](http://www.erlebnisgeschenke.de) hält viele weitere Rezepte für Sie bereit!

**Blogautoren: Lisa und Greta**  
von [fashionleaderandkitchenhero.blogspot.de](http://fashionleaderandkitchenhero.blogspot.de)

Lisa und Greta bloggen auf fashionleader & kitchenhero gemeinsam über ihre Ideen rund um leckere Rezepte, Mode, Beauty und Lifestyle.



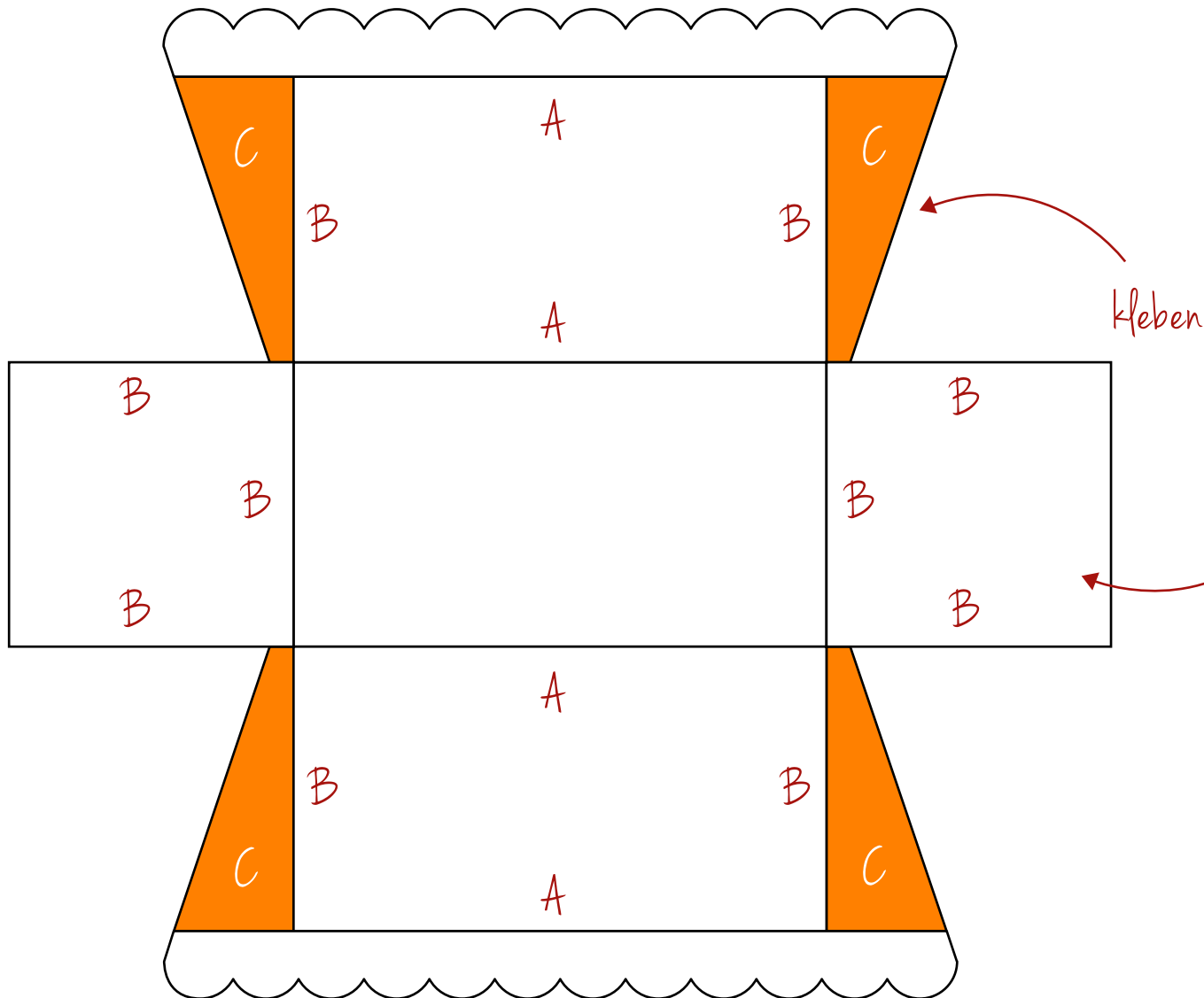
# Verpackungsidee

## Geschenktasche

### Materialien:

DIN A4 Bastelkarton  
Schere und Kleber  
Stoffbändchen

Klarsichtfolie  
Lineal  
Stift



Die Vorlage der Geschenktasche auf den Karton zeichnen. Seite A sollte dabei ca. 15 cm, Seite B ca. 7 cm und Seite C ca. 2,8 cm lang sein. Die Form ausschneiden und entlang der Linien falten. Dann die Tasche zusammenkleben. Zum Einpacken der Geschenktasche eignet sich Klarsichtfolie die zum Schluss mit einem Stoffbändchen verschlossen werden kann.