# Amerikaner

**Heller Rührteig – lecker mit Schoko- und Zitronenglasur!**

**glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei**

Für 6 Stück

150g weiche Margarine oder Butter
100g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
1 P. Vanillepuddingpulver
180g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
40g Tapiokastärke oder Kartoffelmehl
1 P. Backpulver

Glasur nach Geschmack:
– Zuckerguss, aus 3 EL Zitronensaft und 130g Puderzucker
– Schokoguss

1. Die Margarine  mit dem Rührbesen schaumig schlagen. Zucker, Salz und Eier zufügen und zu dick-cremiger Schaummasse rühren.
2. Mehl, Tapiokastärke, Vanillepuddingpulver und Backpulver mischen und unter die Schaummasse rühren. Der Teig soll eine mittelfeste, aber nicht zu weiche Konsistenz aufweisen sonst verläuft dieser beim Backen! Die Teigkonsistenz ist auch abhängig von der Größe der Eier. Bei Bedarf noch etwas Mehl unterrühren.

3. Jeweils einen großen Esslöffel Teig mit großem Abstand, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Sechs Teighäufchen auf ein Blech.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 15 Minuten goldgelb backen. Abkühlen lassen.

**Tipp:** Zur Faschingszeit die Amerikaner mit Zuckerguss bepinseln. Marzipan oder Fondant für Mund und Augen. Als Nase die Cioccolini Kekse von Schär verwenden. Buntes Zuckerkonfetti für die Haare.