

Frühlings-Amerikaner

Der Beitrag enthält Werbung und einen Affilate Link.

Himmlisch dekorierte Amerikaner schmecken gleich doppelt lecker! Zarte Dekorblüten und bunte Zuckerstreusel sorgen für frühlingshafte Stimmung und verzaubern somit jede Kaffeetafel!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei und milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 6 Stück

1 Grundrezept [Amerikaner soft & zart](#)

Zur Dekoration:

250g Puderzucker

4 EL Zitronensaft

4 TL Zuckerstreusel in pink

1 Packung [Mini Dekorblüten von Dr. Oetker](#)*

1. Die Amerikaner nach Rezept herstellen und auskühlen lassen.
2. Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Jede glatte Seite der Amerikaner mit Zuckerguss bestreichen und sogleich mit Zuckerstreusel bestreuen und Dekor-Blüten belegen. Trocknen lassen.

Laktosefrei -und Milchfrei – Tipp: Die Amerikaner lassen sich nach Rezept bestens laktosefrei oder milcheiweißfrei herstellen. Die aufgeführten Zuckerstreusel sind nicht frei von Laktose und Milch. Nach Bedarf auf ein verträgliches

Produkt zurückgreifen. Die Mini Dekorblüten sind milchfrei.

