

Schneemann – Amerikaner

Klassische, köstliche Amerikaner winterlich verziert! Ein Hingucker auf jeder Kaffeetafel!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei



Für 6 Stück

1 Grundrezept für [Amerikaner](#)

Zur Dekoration:

Zuckerguss, aus 4,5 EL Zitronensaft und 200g Puderzucker
glutenfreie Marshmallows in weiß oder rosa

Fondant in blau und rot

etwas dunkle Kuvertüre

Zebraröllchen für die Arme

Marzipan, orange gefärbt

Zuckerperlen in rot und rosa

Schokotröpfchen

1. Die Amerikaner nach Rezept zubereiten und auskühlen lassen.
2. Die Dekoration vorbereiten. Etwas dunkle Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit Hilfe eines Holz – Schaschlikstäbchens Mund und Augen auf die Marshmallows aufmalen. Aus rotem und blauem Fondant jeweils dünne Rollen formen und in Stücke schneiden, sodass diese dann als Schal dienen. Die Enden der Fondantrollen mit einem Messer mehrmals einschneiden.
3. Den Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft anrühren.

Jeweils gut einen Esslöffel Zuckerguss auf die glatte Seite eines Amerikaners geben, etwas verlaufen lassen und sofort mit Marschmallow, Schal, Zuckerperlen oder Schokotröpfchen verzieren. Die Zebraröllchen seitlich als Arme einsetzen. Die restlichen Amerikaner nacheinander ebenso verzieren.

