

## "Halloween"-Amerikaner mit Blutspritzern



© Amerikaner mit Blutspritzern - Rezepte mit Herz



45 min plus Wartezeit



leicht



20 Stück

### Der Klassiker im Halloween-Style

#### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>Für den Teig:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>120 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>120 g</b>	Butter
<input type="checkbox"/>	<b>1 Pck.</b>	Vanillepudding
<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	Eier
<input type="checkbox"/>	<b>80 g</b>	Milch
<input type="checkbox"/>	<b>280 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>Für den Guss:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Puderzucker
<input type="checkbox"/>	<b>40 g</b>	Zitronensaft
<input type="checkbox"/>		rote Lebensmittelfarbe
<input type="checkbox"/>		etwas Wasser

#### Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 5 vermischen. Mit einem Eisportionierer oder einem Esslöffel kleine Haufen mit Abstand auf die Backbleche geben. Nacheinander 15 Min. backen. Auskühlen lassen.
3. Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft 1 Min./Stufe 4 im Mixtopf vermischen. Ca. 1 gehäuften Esslöffel beiseite stellen, dann alle Amerikaner mit dem dicken Guss zügig bestreichen. Den beiseite gestellten Zuckerguss nun mit roter Lebensmittelfarbe einfärben und minimal Wasser zugeben, damit er etwas flüssiger wird. Eine Gabel in den roten Guss tauchen und mit ein bisschen Schwung auf den weißen Zuckerguss tropfen. (Achtung, dass man dabei nicht Küchenwände oder Möbel bespritzt!). Trocknen lassen.

#### Nährwertangaben

Kcal pro Stück: 180 kcal. 7 g F. 29 g KH. 2 g E.