

## Amerikaner

### Zutaten

100 g weiche Butter  
70 g Rohrohrzucker  
15 g Vanillezucker  
2 Eier (Größe M)  
etwas Salz  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
5 EL Milch  
3 TL Weinsteinpulver  
250 g Dinkelmehl (Typ 630)

### Außerdem

Kokosflocken  
Puderzucker  
kleine Schokokekse  
Zartbitter-Kuvertüre  
orangene Schokolinsen oder Marzipanrüben



### Zubereitung

1. Butter schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Eier und Salz hinzufügen.
2. Puddingpulver unterrühren.
3. Mehl mit Weinsteinpulver vermischen und ebenfalls dazugeben.
4. Mit 2 EL nicht zu große Teighäufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Grad Umluft ca. 10-15 Minuten backen. Die Amerikaner dürfen nicht zu dunkel backen, da sie sonst trocken werden. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
6. Zuckerguss aus dem Puderzucker und etwas Wasser zubereiten. Die Amerikaner damit bestreichen und mit den Kokosflocken bestreuen. Die Schokokekse einmal halbieren. Kuvertüre schmelzen und damit Augen und Mund auf den Schneemann „tropfen“. (Ich mache das gerne mit dem Stiel eines Espressolöffels)

Die halben Kekse mit Schokolade als Hut festkleben und die Nase ebenfalls mit Hilfe der Schokolade befestigen.