Amerikaner / Boxer

Zutaten für 15 Stück:



Zutaten:
50 g Margarine
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
Etwas geriebene Zitronenschale
325 g Mehl
2 Eigelb
1 Eiweiß
3/4 Päckchen Backpulver
175 ml Milch

Schwarze Glasur:
25 g Kakao
60 g Zucker
50 g Butter
10 g Milch

Weiße Glasur:
150 g Puderzucker
Rum nach Bedarf

Zubereitung:
Für den Teig zuerst die Margarine mit dem Zucker, Vanillinzucker und Zitronenschale verrühren. Nach und nach das

Eigelb und das Eiweiß dazugeben und schaumig rühren.
Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch zu dem Teig geben.
In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen, und auf ein mit Backpapier belegtes Blech große Tupfen (Durchmesser ca. 6 cm) spritzen. Höchstens 8 Stück auf ein Blech geben, denn der Teig läuft beim Backen ziemlich breit.
Den Backofen auf 180°C vorheizen und die Amerikaner ca. 15-20 Minuten backen.
Für die schwarze Glasur alle Zutaten in einen kleinen Topf geben, und unter Rühren so lange erwärmen, bis die Butter geschmolzen, und sich der Zucker gut aufgelöst hat.
Für die weiße Glasur den Puderzucker sieben und mit ein paar Tropfen Rum (bei Kindern Zitronensaft) eine zähflüssige Zuckermasse herstellen. Die Amerikaner je zur Hälfte zuerst die weiße, dann die schwarze Glasur satt auftragen und trocknen lassen.