

Amerikaner



Zutaten	Zubereitung
<p>100 g Margarine 100 g Zucker 100 ml Milch oder Sojamilch 1 Pck. Puddingpulver (Vanillegeschmack) 3 TL Backpulver 1 Prise Salz etwas Butter-Vanille-Aroma 250 g Mehl, evtl. Vollkorn</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Für Veganer oder Allergiker können die Milch durch Sojacreme/Sojamilch und das Mehl durch Vollkornmehl ersetzt werden.</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Zutaten zu einem Rührteig vermengen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech 6 Portionen à 2 EL legen. Mit einem nassen Esslöffel die Häufchen glattstreichen, sodass die typische Amerikanerform entsteht. • Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft oder 180°C Ober-/Unterhitze, in 20 - 25 Minuten backen. Nach dem Auskühlen nach Belieben glasieren.

*Tipp:
Zuckergussglasur:
Puderzucker+Wasser (+Zitronensaft)
Verzieren: Die Amerikaner können mit allen verziert werden,
worauf du Lust hast.*

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/1355911240336371/Amerikaner-ohne-Ei.html>
<https://www.zweischwestern.net/rezept-i-amerikaner-fuer-fasching/>,
<https://landeiundco.de/lustige-clowns-fuer-den-kinderegeburtstag-oder-die-faschinespart/>

...(ANDERS) NACHGEDACHT

Seid ihr bereit zur fünften Jahreszeit?
Ob Sonne, Schnee oder auch Regen,
Fastnacht ist ein wahrer Segen,
denn jeder darf ein anderer sein,
der eine groß, der andere klein,
der eine laut, der andere leise,
mit und auch ohne Meise.
Total egal, hier gilt kein Maß,
es geht ganz einfach nur um Spaß...
(von Achim Schmidtman)

**...Auch wenn wir diesen Spaß nicht
gemeinsam
haben können,
versucht euch dieses Glück wenigstens
zu Hause zu gönnen...**

(Erweiterung von der FakS1)

Bewegungspause

Du sitzt zu viel, bist nur noch vor dem
Bildschirm und merkst deinen Rücken?

Gönn dir eine **Bewegungspause!**

In 3 Minuten zurück zur alten Frische:



Scanne den Code oder klicke auf ihn.

Danke für dein Video, Michael!