

# Oster Mini-Amerikaner

## Süße Oster Mini-Amerikaner

Passend zur Osterzeit gibt es heute diese süßen Oster Mini-Amerikaner. Amerikaner sind eigentlich super einfach in der Zubereitung und in der Mini-Variante im „Oster-Look“ besonders niedlich. Ich hatte ja irgendwann schon mal erwähnt, dass es hier keine Amerikaner zu kaufen gibt, weshalb ich sie immer selber backe. Also habe ich aus dem normalen Rezept einfach kleinere Amerikaner gebacken und diese dann ein wenig österlich dekoriert. Die Amerikaner sind wirklich hübsch geworden und machen auf der Ostertafel sicherlich einiges her.

Dekorieren könnt ihr eure Amerikaner natürlich nach Lust und Laune. Ich hatte im Internet einige süße Ideen aufgeschnappt und meinen Mini-Amerikanern daher, ein zu Ostern passendes Aussehen verpasst. Hierfür habe ich einfachen Zuckerguss gemacht und diesen mit Lebensmittelfarben eingefärbt, sowie ein paar hübsche Zuckerperlen und Zuckeraugen verwendet. Frische Amerikaner lassen sich übrigens auch gut einfrieren und bei Bedarf einfach im Backofen wieder auftauen. Einfach bei etwa 160°C für einige Minuten in den Ofen legen und dann frisch genießen.

---



---

## Einfache Mini-Amerikaner im „Oster-Look“

Für die Mini-Amerikaner zuerst den Backofen auf 170°C Umluft oder 190°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Die Butter und den Zucker in eine Schüssel geben und schaumig aufschlagen. Die Eier, die Milch, den Vanilleextrakt und eine Prise Salz dazu geben und gut verrühren. Dann das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver hinzufügen und alles gleichmäßig unterrühren.

Den fertigen Teig mit einem Löffel portionsweise auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und etwas kreisförmig verstreichen. Die Mini-Amerikaner anschließend im vorgeheizten Backofen für etwa 12-13 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen und vom Blech lösen. Die ausgekühlten Mini-Amerikaner nach Belieben mit Zuckerguss und Zuckerstreuseln dekorieren.

---

## WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR GEBÄCK & TEILCHEN



**Streuselchnecken**



**Pizzaschnecken**



**Zwiebel-Frischkäse-Taler**



**Pide mit Hackfleisch**



**Spinat-Feta-Fladen**



**Birnen-Walnuss-Crumble**



**Dampfnudeln mit Vanillesauce**



**Marzipan-Mandel-Hörnchen**

---

## HIER FINDEST DU TOLLES ZUBEHÖR



Xucker Puderzucker Erythrit



## Zenker Mini-Amerikaner-Backform



## RUF Mini-Amerikaner mit Duo-Glasur



Super Streusel Konfettiparade

---

---

**DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN**

