

OSTARA-KALENDER für kleine Heiden

Aus der Küche: Tag-und-Nachtgleiche- Amerikaner

Zutaten:
100g Margarine

100 g Zucker

2 Eier

1 Pck. Vanillepuddingpulver

4 EL Milch

250 g Mehl

3 TL Backpulver oder 1 Tütchen

Puderzucker und Kuvertüre zum Verzieren

Aus Margarine, Zucker, Eiern, Pudding, Mehl, Backpulver und Milch einen Teig herstellen. 8 Kleckse auf ein mit Backpapier belegtes Blech machen, in Form bringen und Bei 200 °C im Umluftofen 15 Minuten backen.

Schokolade grob hacken und überm Wasserbad schmelzen. Puderzucker mit wenig Wasser oder Zitronensaft anrühren.

Die Amerikaner aus dem Ofen holen, kurz etwas abkühlen lassen und dann noch warm jeden halb mit Zuckerguss bestreichen (trocknet besser!). Die andere Hälfte des Amerikaners mit der Schokolade bestreichen, so dass sie nun zweifarbig sind.

Tag und Nacht sind heute gleich lang, und ab heute werden die Tage länger sein, als die Nächte.

Guten Appetit!

