

Rezept

Mini Amerikaner (24 Stück)

Dauer 1 h



Zutaten

- 85g weiche Butter
- 85g Zucker
- 2 Eier
- 160ml Milch
- 340g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 180g Puderzucker
- Saft einer kleinen Zitrone
-
-

Zubereitung

Backofen auf 175° vorheizen, zwei Backblecke mit Backpapier auslegen.

Butter, Zucker und Eier zusammen geben und cremig rühren, Milch hinzugeben, dann das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterheben bis ein glatter Teig entstanden ist.

Mit einem Esslöffel 24 kleine, runde Teigportionen auf das Backblech geben. Die Mini Amerikaner ca. 15 Minuten backen, direkt vom Backpapier lösen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Puderzucker mit dem Zitronensaft vermengen, den entstandenen Guss großzügig auf die flache Seite der Amerikaner streichen.

Rezept

Pizza-Stangen

Dauer 1 h



Zutaten

- 1 Hefeteig aus dem Kühlregal

Für die Füllung:

- 4-5 EL Tomatenmark
- 100g geriebener Käse
- Kräuter
- Salz
- Pfeffer

- Etwas Olivenöl zum Bestreichen

Zubereitung

Hefeteig ausrollen, mit Tomatenmark bestreichen, würzen und zum Schluss den Käse

verteilen. Anschließend 1-2cm breite Streifen schneiden, dann die Streifen von unten nach oben

einklappen – dabei darauf achten, dass der Käse nicht zur Seite herausfällt.

Das gefaltete Teigstück auf dem Backpapier heben und erst hier den Teig liegend eindrehen.

Zum Schluss mit einem Pinsel die Teigstangen mit etwas Olivenöl bestreichen und im vorgeheizten

Backofen bei 160° Umluft etwa 15-20 Minuten knusprig backen.

Natürlich kann der Belag nach Belieben ergänzt werden.