

## Amerikaner-Lollis

### Für 4 Personen

120 g Butter, weich	120 g Zucker	250 g Mehl
2 Eier	1 Pck Backpulver	1 Pck Vanillepuddingpulver
100 ml Milch	1 Zitrone, unbehandelt	200 g Puderzucker
Schokopastillen	Gummibärchen	Lebensmittelfarbe
15 Holzspieße, lang	1 Prise Salz	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Zitrone reiben und auspressen. Den Zucker, die Butter, eine Prise Salz und einen Teelöffel Zitronenschale schaumig rühren. Die Eier einzeln dazugeben und unterrühren. Das Puddingpulver, Mehl und Backpulver vermengen und nach und nach in die Crème rühren. Es wird soviel Milch dazugegeben, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt. Die Holzspieße in Wasser einweichen. Nun mit zwei angefeuchteten Esslöffeln gleich große Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Holzspieße seitlich hineinstecken. Anschließend für circa 15 Minuten im Backofen backen und danach etwas auskühlen lassen. In der Zwischenzeit den Puderzucker mit 5 Esslöffeln Zitronensaft vermengen und die Amerikaner damit dick bestreichen. Abschließend die Amerikaner nach Belieben mit den Lebensmittelfarben, den Gummibärchen sowie den Schokopastillen verzieren und garnieren.

Horst Lichter am 03. Juli 2010