

Wie wäre es mit Amerikanern statt Kuchen zur Geburtstagfeier? Aber keine gewöhnlichen Amerikaner, sondern Amerikaner in Peppa-Form! So lecker war Peppa noch nie!

### ANLEITUNG



1. Die weiche Butter, der Zucker, der Vanillezucker und das Salz schaumig rühren.



2. Gebe zwei Eier dazu und rühre alles weiter zusammen.

### Was braucht man?

#### Für den Teig:

- \* 100 g weiche Butter
- \* 75 g Zucker
- \* 1 Päckchen Vanillezucker
- \* 1 Prise Salz
- \* 2 Eier
- \* 250 g Mehl
- \* 1 EL Stärke
- \* 3 TL Backpulver
- \* 80 ml Milch
- \* rosa Lebensmittelfarbe

#### Für den Guss:

- \* 150 g Puderzucker
- \* 2-3 EL Zitronensaft
- \* rosa Lebensmittelfarbe

#### Für die Dekoration:

- \* rote Gummischnüre
- \* rosa Minz-Schokolinsen
- \* pink, kleine Schokolinsen
- \* Zuckeraugen

3. Das Mehl, das Backpulver und die Stärke zusammen mischen.



4. Nach und Nach das Mehlgemisch und die Milch langsam unterrühren.



5. Den Teig kannst du mit rosa Lebensmittelfarbe einfärben.



6. Gebe so lange Lebensmittelfarbe dazu, bis du mit der Farbe zufrieden bist. Jetzt kannst du den Backofen auf 180 Grad bei Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen.



7. Ein Esslöffel Teig zu einem Kreis formen. Mit einem halben Esslöffel Teig eine Peppa-Nase an den Kreis klecksen und mit einem Teiglöffel glatt streichen. Die Peppa-Amerikaner müssen 12 Minuten backen.



8. Während die Amerikaner im Backofen sind, kann der Zuckerguss vorbereitet werden. Dazu den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dickflüssigen Zuckerguss verrühren. Mit rosa Lebensmittelfarbe wird dieser dann eingefärbt.



9. Die Peppa-Amerikaner müssen kurz abkühlen.



10. Den Zuckerguss mit einem Backpinsel auf die glatte Fläche der Amerikaner streichen.





11. Mit roten Gummischnüren die Nase und die Ohren formen und auf den Zuckerguss kleben. Pinke, kleine Schokolinsen werden zu Peppas Nasenlöcher. Natürlich dürfen zwei Zuckeraugen auch nicht fehlen.



12. Für die Wange nimmst du eine rosa Minz-Schokolinse. Zum Schluss fehlt nur noch Peppas Mund. Den kannst du wieder aus einem roten Stück Gummischnur formen. Fertig sind die Peppa-Amerikaner für den Kindergeburtstag!



### Mein Tipp

Du kannst aus runden Amerikanern auch Schweinchen-Nasen backen. Einfach mit rosa Zuckerguss und zwei rosa Minz-Schokolinsen dekorieren.

