



## Geschmolzener Schneemann

### *Zutaten für die Amerikaner:*

100g Butter, 100g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz, 3 Eier, 4 EL Milch, 300g Mehl

### *Zutaten für die Verzierung:*

Puderzucker, Zitronen- oder Orangensaft, Schokoglasur/Lebensmittelfarbe, Marshmallows

### *Zubereitung:*

Backofen vorheizen auf 175° Grad.

Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier dazu geben. Milch, Mehl und Backpulver dazu geben. Mit einem EL kleine runde Haufen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Leicht plattdrücken. Ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Amerikaner auskühlen lassen.

Mit Puderzucker und Zitronen- oder Orangensaft einen dickflüssigen Zuckerguss herstellen.

Die Amerikaner damit auf der Unterseite bestreichen. Den Marshmallow in die Mitte setzen (Kopf), nun bekommt der Schneemann ein Gesicht und evtl. Knöpfe.

Fertig ist der „geschmolzene Schneemann“, guten Appetit!

