

HALLOWEEN AMERIKANER MIT BLUTIGEN MESSERN

HALLOWEEN AMERIKANER MIT BLUTIGEN MESSERN

Vor Kurzem habe ich gelesen, dass man Blogposts zu Events ungefähr 30-60 Tage im Voraus posten sollte damit die Leser genug Zeit haben die Rezepte oder DIY Projekte auf ihre to-do Liste zu setzen und sich damit rechtzeitig vorzubereiten. Es tut mir sehr leid, aber bei mir müsst ihr spontaner sein - und ich hoffe ihr habt dafür Verständnis, dass ich Ende August noch nicht in Halloween-Stimmung bin. Jetzt ist es aber Ende Oktober, Halloween steht vor der Tür und ich stehe fleißig in der Küche um zu experimentieren. Eine super unkomplizierte Leckerei sind diese Halloween Amerikaner mit blutigen Messern. Ein paar klassische Amerikaner, etwas Zuckerdeko und blutrot eingefärbter Zuckerguss - schon habt ihr eine gruselige Nascherei für euer Halloween Buffet! Und für eine kleine Abwechslung könnt ihr euch ja auch noch die [giftgrünen Apfel Amerikaner mit Fröschen](#) anschauen.



ZUTATEN FÜR 12 HALLOWEEN AMERIKANER MIT BLUTIGEN MESSERN:

90g weiche Butter

90g weißer Zucker

2 Eier

1 Prise Salz

250g Mehl, Typ 405

1 Päckchen Backpulver

100ml Milch

1 EL Vanilleextrakt

Für die Deko:

100g Puderzucker

etwas Wasser

etwas rote Lebensmittelfarbe – hier dieses Pulver*

12 Zuckermesser*

ZUBEREITUNG:

Die Butter und den Zucker schaumig aufschlagen. Die Eier nacheinander einrühren, dann die Prise Salz dazu geben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und beides zur Butter geben. Als letztes die Milch und das Vanilleextrakt einrühren.



Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und darauf 12 gleichgroße, möglichst kreisrunde Teighäufchen setzen.



Die Mini Amerikaner für 15 Minuten in den Backofen schieben bis die Amerikaner einen ganz zarten Hauch von Farbe bekommen.



Die Amerikaner vollständig auskühlen lassen. Den Puderzucker in ein Schälchen geben und mit wenig Wasser dick anrühren. Die Amerikaner umdrehen und glasieren. Auf jeden Amerikaner ein Zuckermesser kleben. Das Farbpulver in den restlichen Zuckerguss geben und einrühren bis es sich vollständig gelöst hat.



Den roten Zuckerguss mit einer Kuchengabel kreuz und quer über die Amerikaner kleckern.



Den Zuckerguss aushärten lassen und die Amerikaner ratz-fatz verputzen.

Greift zu wenn ihr euch traut!



©katha-kocht.de