

Amerikaner mit Zuckerguss

VORBEREITEN

5
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 10 Stück

Für den Teig

250 g weiche Butter
230 g Zucker
1 Teelöffel Vanilleextrakt
Abrieb einer Bio-Zitrone
4 Eier
220 ml Buttermilch
500 g Weizenmehl Type 405
12 g Backpulver
100 g Speisestärke

Für die Glasur

250 g Puderzucker
30 ml Wasser
10 g weiche Butter

Zum Verzieren (optional)

100 g flüssige Zartbitterschokolade

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
Spritbeutel

klassische Berliner mit Marmeladenfüllung, Schokokusstorte oder bunte Donuts - Typische Karneval-Snacks backt man am besten zu Hause. Das Raffinierte an Amerikanern? Sie sind schnell gemacht, kühlen innerhalb weniger Minuten aus und du kannst sie schön mit Schokolade verzieren.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Butter, Zucker, Vanilleextrakt und Zitronenabrieb mit dem Schneebesen-Aufsatz einer Küchenmaschine schaumig rühren. Eier nach und nach dazugeben. Buttermilch einrühren.



- 3 -

Mehl, Backpulver und Speisestärke vermischen.

Amerikaner mit Zuckerguss gehen einfach immer. Aber ganz besonders, wenn die Karnevals-Saison beginnt! Ob

Amerikaner mit Zuckerguss



- 4 -

Trockene Zutaten in die Schüssel mit der flüssigen Masse sieben und vorsichtig unterrühren.



- 6 -

Amerikaner im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

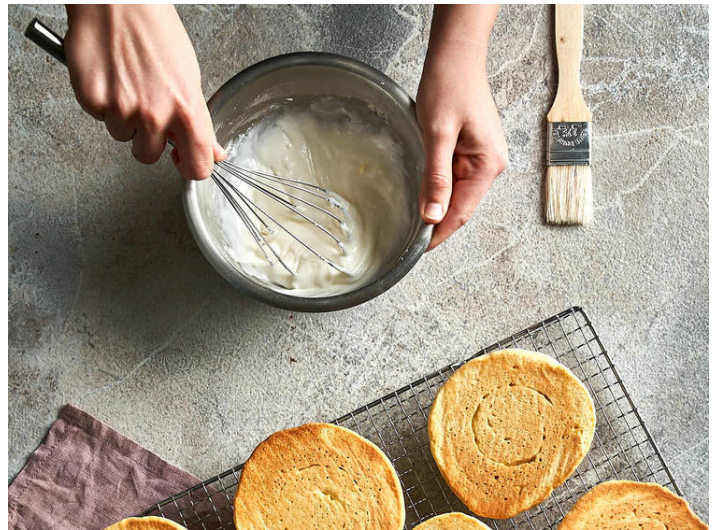
- 7 -

Amerikaner mit der glatten Seite nach oben auskühlen lassen. Für die Glasur Puderzucker, Wasser und Butter mit einem Schneebesen glatt rühren.



- 5 -

Teig mit Spritzbeutel auf dem Blech verteilen, dabei genug Abstand zwischen den Portionen lassen.



- 8 -

Amerikaner mit Glasur und optional flüssiger Zartbitterschokolade verzieren und anschließend trocknen lassen.

Amerikaner mit Zuckerguss

