

Amerikaner (1 Backblech)

Statt Hirschhornsalz, wie für diese Backware üblich, wird in diesem Rezept Backpulver verwendet. Dies hat keine Nachteile. Beim Aufbringen auf das Backblech muss die Form des Gebäcks nicht genau geformt werden. Beim Backen ergibt sich diese von selbst. Teigmenge ergibt 6 große oder 12 kleine Amerikaner.

Zutaten Teig

150 g Butter
125 g Zucker
2 Eier
250 g Mehl
40 g Vanillepuddingpulver (1 Päckchen)
2 gestrichene Teelöffel Backpulver
6 Esslöffel Milch

Zutaten Glasur

6 Teelöffel Zitronensaft (1-2 Zitronen, keine Limetten verwenden!)
150 g Puderzucker

Zubereitung

1. Backblech mit gefettetem Backpapier auslegen
2. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen
3. Butter mit Zucker schaumig schlagen
4. Eier nach und nach unterrühren
4. Mehl, Puddingpulver und Backpulver vermischen
5. Mehlmischung unter Teig rühren
6. Teig in 6 bzw. 12 Häufchen, aufs Backblech bringen und ungefähr formen
7. bei 200°C in mittlerer Schiene 15 Minuten backen
8. Puderzucker und Zitronensaft zu Brei verrühren (mit Löffel Klümpchen zerdrücken)
9. Amerikaner umdrehen
10. noch in heißem Zustand mit Glasur bestreichen
11. Amerikaner auf Gitter abkühlen lassen