Rezept

Amerikaner Schwarz-Weiss

Ein Rezept von Amerikaner Schwarz-Weiss, am 15.06.2025

Zutaten

125 g	weiche Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
	abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
200 g	Puderzucker
1 EL	Kakaopulver
125 g	Zucker
	Salz
2	Eier
50 g	Speisestärke
4 EL	Buttermilch
	1– 2 EL Zitronensaft
	AUSSERDEM: Backpapier für die Bleche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 BACKBLECHE (À 30 X 40 CM, 12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Die weiche Butter mit Quirlen des Handmixers auf höchster Stufe geschmeidig schlagen. Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale nach und nach unterrühren. Die Eier einzeln nacheinander zugeben, ca. 1/2 Min. unterrühren. Aufschlagen, bis eine dicke und goldgelbe Masse entstanden ist. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Buttermilch unterrühren.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Aus dem Teig mit zwei angefeuchteten Esslöffeln jeweils sechs Teighäufchen auf die Bleche setzen. Im heißen Backofen (Mitte) nacheinander (bei Umluft zusammen) 20– 25 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, die Hälfte der Glasur mit dem Kakao vermischen. Die flache Seite der Amerikaner mit Hilfe eines Pinsels halb weiß, halb dunkel glasieren. Trocknen lassen.

4. TAUSCH-TIPP Statt mit Kakao können Sie die Hälfte der Glasur auch mit einigen Tropfen roter Speisefarbe rosa einfärben.