Rezept

Amerikaner selber backen

Ein Rezept von Amerikaner selber backen, am 07.07.2025

Zutaten

150 g	weiche Butter
1 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
2	Eier (Größe M)
300 g	Mehl (Type 405)
5 EL	Milch
ca. 2 EL	Zitronensaft
125 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
2 TL	Backpulver
150 g	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts gut schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Salz untermischen. Ein Ei nach dem anderen und dann erst die Zitronenschale unterrühren.

2. Mehl und Backpulver mischen und mit der Milch unter den Teig arbeiten.

3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Esslöffel zwölf Häufchen auf dem Backpapier verteilen, dabei ausreichend Abstand lassen, da der Teig beim Backen auseinanderläuft. Die Teighäufchen mit einem angefeuchteten Messer etwas in Form schieben. Im Ofen in ca. 15 Min. goldgelb backen. Achten Sie unbedingt darauf, dass die Amerikaner nicht zu dunkel backen, da sie sonst trocken werden!

4. Für den Guss den Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren. Die noch heißen Amerikaner auf der glatten Seite damit bestreichen und den Guss trocknen lassen.