

Rezept

Hirse-Amerikaner

Ein Rezept von Hirse-Amerikaner, am 25.04.2024

Zutaten

| | |
|----------------------|------------------------------------|
| 2 Eier | ca. 200 g Sahne (ggf. laktosefrei) |
| 120 g Rapsöl | 90 g Zucker |
| 1/2 TL Vanillezucker | 200 g fein gemahlene Hirse |
| 100 g Kokosmehl | 25 g Kartoffelmehl |
| 150 g Puderzucker | 40 g Sahne (ggf. laktosefrei) |
| 1 EL Zitronensaft | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Eine Schüssel auf die Waage stellen, die Eier hineinschlagen und mit Sahne auf 300 g auffüllen. Öl, Zucker und Vanillezucker hinzufügen und alles gründlich mit einem Kochlöffel verrühren. Die Mehle mischen und mit der Ei-Sahne-Mischung verrühren.
2. Nicht zu dicht nebeneinander sechs große Häufchen auf das Blech setzen. Diese mit einem nassen Löffel um die Mitte herum flach klopfen, dabei auf eine runde Form achten, sodass sich das für Amerikaner so typische Aussehen ergibt. Die Amerikaner im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen, dann sofort vom Blech gleiten und auf einem Gitter abkühlen lassen.
3. Inzwischen aus Puderzucker, Sahne und Zitronensaft einen festen Guss anrühren. Diesen mit einem Messer auf die flachen Seiten der Amerikaner streichen und trocknen lassen.