

Rezept

# Orangen-Amerikaner mit Chai-Glasur

Ein Rezept von Orangen-Amerikaner mit Chai-Glasur, am 27.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig

<b>1</b> Bio-Orange	<b>100 g</b> weiche Butter
<b>100 g</b> Zucker	<b>1 Pck.</b> Vanillezucker
Salz	<b>2</b> Eier (M)
<b>250 g</b> Mehl (Type 550)	<b>1 1/2 TL</b> Backpulver
<b>1 Pck.</b> Vanillepuddingpulver	<b>etwa 2 EL</b> Milch

### Für die Glasur

<b>1</b> Orange	<b>1 EL</b> Butter
<b>1 Beutel</b> Chai-Tee	<b>125 g</b> Puderzucker
<b>50 g</b> Pistazienkerne	

### Außerdem

**evtl.** Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal, 9 g F, 4 g EW, 31 g KH

## Zubereitung

1. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Für den Teig die Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und die Eier einrühren. Mehl mit Backpulver und Vanillepuddingpulver mischen und in die Buttermasse einrühren. Die Orangenschale und so viel Milch dazugeben, dass der Teig geschmeidig wird. Den Backofen auf 190° vorheizen.
2. Mit zwei Teelöffeln oder mithilfe des Spritzbeckens kleine, etwa golfballgroße Häufchen auf das Backblech setzen. Dabei genügend Abstand lassen, da der Teig auseinanderläuft. Die Teilchen in 15-20 Min. im Ofen (Mitte) goldgelb backen (Stäbchenprobe machen). Das Blech herausnehmen, die Amerikaner kurz darauf abkühlen und dann auf einem Kuchengitter erkalten lassen.
3. Für die Glasur die Orange auspressen. Die Butter behutsam schmelzen, 4-5 EL Orangensaft hinzufügen, die Mischung leicht erhitzen (nicht kochen) und den Chai-Teebeutel darin etwa 10 Min. ziehen lassen.
4. Den Teebeutel entfernen. So viel Puderzucker in die Teemischung geben, bis eine streichfähige Masse entsteht. Die Pistazien hacken. Die ausgekühlten Amerikaner auf der flachen Seite mit der Glasur bestreichen und mit gehackten Pistazienkernen verzieren. Die Glasur vor dem Servieren trocknen lassen.