

# Amerikaner

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 60 Min.



## Für das Backblech:

Backpapier

## Rührteig:

75 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

5 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus Rö.)

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

250 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 ml Milch

## Zum Bestreichen:

etwa 2 EL Milch

## Guss:

200 g Puderzucker

etwa 3 EL Zitronensaft oder Wasser

150 g Zartbitterschokolade

1 EL Speiseöl

Dr. Oetker gehackte Mandeln

Dr. Oetker gehackte Pistazien

Hagelzucker

etwa 1 EL Kokosraspel

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und weiteren Bogen Backpapier zurecht schneiden. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

## 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

## 3 Von der Hälfte des Teiges mit 2 Esslöffeln 6 Häufchen nicht zu dicht nebeneinander auf das Backblech geben und mit einem feuchten Messer etwas nachformen. Das erste Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

Nach etwa 15 Min. Backzeit die Oberfläche mit Milch bestreichen.

## 4 Aus dem übrigen Teig ebenfalls 6 Teighäufchen auf das vorbereitete Backpapier setzen.

## 5 Die Amerikaner mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die vorbereiteten Teighäufchen mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und wie die angegeben backen.

## 6 Guss:

Puderzucker sieben, mit Zitronensaft oder Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Schokolade grob zerkleinern, mit Speiseöl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die erkalten Amerikaner auf der Unterseite mit Guss bestreichen. Nach Belieben mit Mandeln, Pistazien, Hagelzucker und Kokosraspeln bestreuen.

### Tipp aus der Versuchsküche

- Geben Sie hellen Guss in den dunklen Guss und verziehen diesen mit einem Holzstäbchen. Oder besprenkeln Sie die Amerikaner mit dem anderen Guss.

