

## Amerikaner

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für das Backblech:

Backpapier

### Rührteig:

75 g weiche Margarine oder Butter  
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 Mandeln gehackt  
Dr. Oetker Pistazien gehackt  
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:** Margarine oder Butter 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 erkalteten Amerikaner auf der Unterseite mit Guss bestreichen. Nach Belieben mit Mandeln, Pistazien, Hagelzucker und Kokosraspeln bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 12 g, Kh: 49 g, kJ: 1.371, kcal: 327



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Backen macht Freude** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.