

AMERIKANER MIT ZUCKERGLASUR UND KUVERTÜRE



Das perfekte Gebäck – nicht nur zur Karnevalszeit ein Highlight!



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 25

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

TEIG

Rühre die Butter, den Zucker, das Salz und die Vanille in 4 Min. sehr cremig. Rühre die Eier einzeln ein und rühre für ca. 2 Min. weiter. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und gebe es gemeinsam mit der Stärke und der Milch in den Teig und vermische es ganz kurz. Setze nun mithilfe eines Eisportionierers oder eines Spritzbeutels Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech, glätte die Oberfläche etwas mit feuchten Händen und drücke sie evtl. ein wenig flach.

Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 7-10 Min. Achte dabei darauf, dass sie hell bleiben aber durch sind. Lasse sie anschließend komplett abkühlen.

BESTREICHEN UND DEKORIEREN

Ich habe einen Teil mit Zuckerguss, einen Teil mit Kuvertüre und einen Teil halb/halb dekoriert.

Hacke hierfür die Kuvertüre und temperiere sie im Wasserbad über heißem Wasser. Überziehe einen Teil der Amerikaner damit. Verrühre den Puderzucker und den Zitronensaft, so dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Bestreiche einen anderen Teil der Amerikaner damit.

Einige Amerikaner können auch zur Hälfte mit Kuvertüre und zur Hälfte mit Zuckerguss dekoriert werden.

Färbe den Zuckerguss mit rot, grün und schwarz ein und fülle ihn in Spritzbeutel ein. Male mithilfe des Spritzbeutels eine rote Nase und einen roten Mund auf die mit Zuckerguss überzogenen Amerikaner. Klebe die Zuckeraugen auf und zeichne mit Schwarz die Augenbrauen und eine Umrandung des Mundes auf. Male mit dem grünen Guss die Haare auf. Dekoriere die anderen Amerikaner mit Zuckerstreuseln, lasse sie trocknen und serviere sie. Auch am nächsten Tag schmecken sie sehr gut.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- 100 g** Butter
- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- Vanilleextrakt
- 2** Eier
- 250 g** Mehl
- 1** Backpulver
- 45 g** Speisestärke
- 5 EL** Milch

BESTREICHEN UND DEKORIEREN:

- 150 g** Zartbitterkuvertüre
- 200 g** Puderzucker
- 3 EL** Wasser oder Zitronensaft
- Lebensmittelfarbpasten
- Zuckeraugen, z. B. Dekoback
- Zuckerdekor (Streusel)



AMERIKANER MIT ZUCKERGLASUR UND KUVERTÜRE



Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben!