

Max Ertl
Amerikaner mit Zuckerguss

Freitag, 7. Oktober 2022
Personen

Zutaten

Für den Teig:

250 g	Weizenmehl, Type 405
1 EL	Speisestärke
3 TL	Backpulver
80 g	weiche Butter
80 g	Zucker
1 Päckchen	Vanille-Zucker
1 Prise	Salz
2	Eier
75 ml	Milch



Für den Guss:

1/2	Bio-Zitrone
175 g	Puderzucker

Zubereitung:

1. Mehl, Stärke und Backpulver mischen.
2. Weiche Butter mit Zucker, Vanille-Zucker und Salz schaumig rühren.
3. Dann nach und nach die Eier unterrühren.
4. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch rasch unterrühren.
5. Das Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle füllen.
8. Mit ausreichend Abstand Teighäufchen von ca. 6 cm Durchmesser auf das Backblech spritzen. (Oder mit 2 Esslöffeln Teighäufchen mit ausreichend Abstand auf das Backblech geben. Mit einem feuchten Messer die Teighäufchen etwas nachformen.)
9. Im vorgeheizten Ofen die Teighäufchen ca. 15 Minuten backen.
10. Die gebackenen Amerikaner mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und erkalten lassen.
11. Für den Guss von der Zitrone den Saft auspressen.
12. 2-3 EL Zitronensaft mit dem Puderzucker zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Ist der Guss zu flüssig noch etwas Puderzucker zugeben.
13. Den Zitronengruß auf die glatte Unterseite der ausgekühlten Amerikaner streichen und anziehen lassen.