

Kleine bunte Amerikaner mit Schokoglasur

Zubereitung: 10 min

Backzeit: 12 min

Zeit insgesamt: 22 min

Zutaten für 12 Stück:

75 g Butter, weich

70 g Zucker

1 Prise Salz

1 Prise gemahlene Vanille

2 Eier (Kl. M), zimmerwarm

250 g Mehl

3 TL Backpulver, gestrichen

100 ml Milch, zimmerwarm

Für die Glasur:

200 g Schokolade (z. B. zartbitter oder weiße)

2 TL Öl, neutrales

Zuckerstreusel oder Ähnliches (z. B. Smarties)

Besonderes Werkzeug:

Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Schneebesen

Spritzbeutel

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Wer mag, kann auf der Rückseite des Backpapiers ca. 8 cm große Kreise mit einem Bleistift aufmalen, damit man später leichter gleich große Teigkleckse aufspritzen kann.

Die weiche Butter zusammen mit Zucker, Salz und Vanille in einer Rührschüssel 3 min weißcremig rühren. Die Eier einzeln hinzugeben und sorgfältig unterschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und zur Butter-Zucker-Ei Mischung geben. Zusammen mit der Milch zu einer glatten Masse rühren. Bitte jedoch nur ganz kurz rühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochöffnung/Lochtülle füllen und auf das vorbereitete Backblech mit genug Abstand kleine Kreise spritzen. Anschließend die Finger mit Wasser befeuchten und die Teigspitzen etwas glatt streichen.

Das Backblech in die mittlere Ebene des Backofens schieben und für etwa 12 min backen. Zu lange Backzeiten trocknen das Gebäck aus!

Nach dem Backen die Amerikaner direkt vom Blech herunternehmen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

Für die Glasur die gewünschte Schokolade mit Öl über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Mit einem Teelöffel die Schokolade auf der glatten Seite des Amerikaners auftragen und mit Zuckerstreusel (oder bspw. Smarties) dekorieren.

Tipp: Die Amerikaner schmecken auch super mit einem Puderzuckerguss. Dafür 200 g Puderzucker mit wenig Milch oder Zitronensaft anrühren und auf den Amerikanern verteilen.



Frisch schmecken die Amerikaner am besten. Luftdicht verschlossen kann man sie jedoch auch noch gut am nächsten Tag verspeisen.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥