

Amerikaner

Zutaten für 8 Stück:

Teig:

100 g	Butter
100 g	Eier (2 Stück)
100 g	Zucker
250 g	Weizenmehl T550
16 g	Backpulver
ca. 100 g	Milch
	Salz, Zitrone

ca. 666 g Gesamtteig

Glasur:

150 g	Puderzucker
ca. 20 g	Zitronensaft

Zubereitung:

Für den Boden Butter und Zucker glattrühren. Das Vollei nach und nach zugeben. Dann Weizenmehl und Backpulver versieben und kurz mit den restlichen Zutaten unterheben.

Die Masse mit einem Dressierbeutel auf ein Blech mit Backpapier aufdressieren und sofort backen. Es kann alternativ auch ein Löffel verwendet werden. (mit dem Dressierbeutel werden Sie gleichmäßiger und Rund)

Für den Zuckerguss Puderzucker und Zitronensaft mit einem Schneebeesen verrühren. Nach dem Auskühlen den Zuckerguss mit einem Pinsel auftragen und nach Belieben verzieren.



Im Holzbackofen:
Bei 240 °C einschießen
Backzeit: ca. 14 – 16 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 240 °C
Unterhitze: 150 °C
Backzeit: ca. 14 – 16 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 190 °C einschießen
Backzeit: ca. 14 – 16 Minuten