

Amerikaner mit Zuckerguss und Schokolade

Nicht nur für Kinder-
geburtstage sind
Amerikaner das perfekte
Gebäck – praktisch
portioniert und
abwechslungsreich
verziert!



Zutaten

- 1 Biozitrone
- 125 g zimmerwarme Butter
- 110 g Zucker
- 2 Eier (M-L)
- 1 Prise feines Meersalz
- 225 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 75 ml Milch
- 100 g Schokoladenkuvertüre 50-60 %
- 250 g Puderzucker

Menge: 10-12 Stück

Zubereitung

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Je nach Backofengröße 1-2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Zitrone heiß abwaschen, trockenreiben und die Hälfte der Schale dünn abreiben.

Butter und Zucker mit den Rührbesen des Handrührgerätes cremig aufschlagen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Eier nacheinander mehrere Minuten unterrühren, dann Salz und abgeriebene Zitronenschale zugeben. Mehl und Backpulver darüber sieben und zusammen mit der Milch zu einem eher festen Teig rühren.

Den Teig am besten mit einem Eisportionierer (Durchmesser ca. 5 cm) oder zwei Esslöffeln in Halbkugelform mit großzügigem Abstand auf das vorbereitete Blech setzen – sie laufen im Ofen noch auseinander und erhalten so ihre typische Form. In den Ofen schieben (mittlere Schiene) und sofort die Backtemperatur auf 180 °C reduzieren. In 15-18 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, dann die Amerikaner nach wenigen Minuten behutsam vom Backpapier lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Schokoladenkuvertüre fein hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Puderzucker mit wenig Wasser oder Zitronensaft (mit 2 EL beginnen) zu einer sehr dickflüssigen Glasur anrühren, sonst tropft der Überzug noch vor dem Trocknen vom Gebäck. Mit beiden Glasuren lassen sich allerlei grafische Muster auf die flache Seite der Amerikaner zeichnen, entweder mit einem Backpinsel oder auch mit einem Spritzbeutel. Gut trocknen lassen. In einer luftdichten Dose sind sie mehrere Tage haltbar.

