Amerikaner (1 Backblech)

Statt Hirschhornsalz, wie für diese Backware üblich, wird in diesem Rezept Backpulver verwendet. Dies hat keine Nachteile. Beim Aufbringen auf das Backblech muss die Form des Gebäcks nicht genau geformt werden. Beim Backen ergibt sich diese von selbst. Teigmenge ergibt 6 große oder 12 kleine Amerikaner.

Zutaten Teig

150 g Butter
125 g Zucker
2 Eier
250 g Weizenmehl „CAKE Flour“ (Type 405)
40 g Vanillepuddingpulver (1 Päckchen)
2 gestrichene Teelöffel Backpulver
6 Esslöffel Milch

Zutaten Glasur

6 Teelöffel Zitronensaft (1-2 Zitronen, keine Limetten verwenden)
150 g Puderzucker

Zubereitung:

1. Backblech mit gefettetem Backpapier auslegen
2. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
3. Butter und Zucker mit Rührbesen schaumig schlagen
4. Eier nach und nach unterrühren
5. Mehl, Puddingpulver und Backpulver vermischen
6. Mehlmischung unter Teig rühren
7. Teig mit Löffel in 6 oder 12 Portionen auf Backblech bringen
8. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze in mittlerer Schiene 15 Minuten backen
9. Puderzucker und Zitronensaft zu Brei verrühren
10. Amerikaner umdrehen
11. noch in heißem Zustand mit Glasur bestreichen
12. auf Gitter abkühlen lassen