



Amerikaner

Ein Klassiker für jeden Kindergeburtstag sind diese köstlichen Amerikaner in veganer Variante, mit knalliger Fruchtblasur!

Zutaten

4 Portionen

Zutaten Amerikaner

250 g Mehl

1 Packung Byodo Gourmet Pudding Vanille

3 gehäufte TL Weinstein Backpulver

1 Prise Byodo Meersalz

85 ml Byodo Back-Öl Klassik

100 g Zucker

2 Packungen Vanillezucker

1 Ei oder alternativ 60g Apfelmus für die vegane Variante

120 ml Vollmilch oder Pflanzenmilch

Zutaten Fruchtblasur

180 g gesiebter Puderzucker

2 TL Zitronensaft

2 TL Himbeermark/Himbeerpüree

2 TL Apfelsaft

(vegane) Zuckerstreusel & Schokolinsen zur Dekoration

Zubereitung

Zubereitung Amerikaner

Für den Amerikaner-Teig zuerst die trockenen Zutaten, bestehend aus Mehl, Vanillepuddingpulver, Backpulver und einer Prise Salz, vermengen. In einer zweiten Schüssel Back-Öl, Zucker, Vanillezucker und Ei bzw. Apfelmus gründlich verrühren und anschließend die Milch dazu geben. Die feuchten Zutaten zu der Mehlmischung geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer, runder Lochtülle füllen. Damit ca. 16 gleich große Kugeln mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Alternativ können die Kugeln auch Mithilfe zweier Esslöffel oder mit den (angefeuchteten) Händen geformt werden. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen für 12-15 Minuten backen.

Zubereitung Fruchtglasuren

Für das Himbeerpüree eine Handvoll Himbeeren (frisch oder aufgetaut) pürieren und mehrfach durch ein feines Sieb geben. Jeweils 60 g Puderzucker in drei kleine Schüsseln geben und mit 1-2 Teelöffeln Flüssigkeit (Zitronensaft, Himbeerpüree, Apfelsaft) die Fruchtglasuren anrühren. Die Konsistenz sollte nicht zu flüssig sein, da die Glasur ansonsten von den Amerikanern herunterläuft. Die flache Seite der gut ausgekühlten Amerikaner mit Hilfe eines kleinen Löffels mit der Glasur bestreichen und anschließend nach Wunsch verzieren.

Der Zuckerguss kann auch durch eine Schokoladenglasur ersetzt werden. Hierfür einfach ca. 150 g Zartbitterkuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und damit die Amerikaner bestreichen.