

Hier und heute



Bunte Amerikaner

Bunte Amerikaner von Konditormeister Marcel Seeger sind eine saftige Leckerei mit Marzipan, Vanille und fröhlicher Dekoration– perfekt für Karneval.

Rezept

Bunte Amerikaner

von Marcel Seeger für 15 Stück

Zutaten

- 300 g Weizenmehl Typ 550
- 15 g Backpulver
- 20 g Vanillepuddingpulver
- 25 g Mandeln, gemahlen
- 25 ml Milch
- 20 g Marzipanrohmasse
- 200 g Butter, weich
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote
- 4 Eier (Größe M)

Zubereitung

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Für den Teig Mehl, Backpulver, Puddingpulver und die gemahlene Mandeln in einer Schüssel gründlich vermischen. Die Milch mit der Marzipanrohmasse glattrühren.

Tipp: Die Marzipanrohmasse 10 bis 15 Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, so wird sie weich und lässt sich mit der Milch besser verrühren. Alternativ die Marzipanmasse in kleine Stücke schneiden.

Butter, Zucker, Salz und Vanillemark in der Küchenmaschine cremig aufschlagen, dabei die Eier nach und nach dazu geben. Dann die Marzipanmilch unterarbeiten. Zuletzt die Mehlmischung zufügen und alles zu einem glatten Rührteig verrühren. Mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle den Teig als Tupfen von 6 bis 8 cm Durchmesser mit Abstand zueinander auf das Backpapier aufdressieren.

Die Amerikaner im vorgeheizten Backofen circa 8 bis 10 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen die Amerikaner auf ein Kuchengitter geben und auskühlen lassen.

Zutaten Dekoration

- 150 g Aprikosenmarmelade
- 100 g Glasurfondant

Zubereitung

Die Aprikosenmarmelade aufkochen und die glatte Seite der Amerikaner damit dünn bepinseln. Anschließend den Glasurfondant auf Körpertemperatur erwärmen und die Amerikaner damit glasieren.

Tipp: Circa 200 g Rollfondant nach Belieben in verschiedenen Farben einfärben, daraus Augen, Nase, Mund, Haare schneiden und die Amerikaner damit bunt verzieren, z.B. mit einem Clownsgesicht.

Nach Belieben mit bunten Zuckerstreuseln und Schokolinsen dekorieren.