

# Hier und heute



## **Karnevals-Amerikaner**

Die fünfte Jahreszeit können die meisten nicht ohne Gebäck feiern. In vielen Bäckereien darf Süßes in der Auslage dann nicht fehlen. Unsere Konditormeisterin Theresa Knipschild zeigt, wie man Amerikaner ganz leicht selbst backen und bunt verzieren kann.

## **Rezept**

### **Karnevals-Amerikaner**

von Theresa Knipschild, für circa 12 Stück mit einem Durchmesser von circa 10 cm

- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier, Zimmertemperatur
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- 3 Prisen Salz
- 70 ml Milch
- 250 g Weizenmehl Type 405 Mehl oder Dinkelmehl Type 630
- 50 g Stärke
- 10 g Backpulver

## **Zubereitung**

Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180 °C vorheizen. Butter, Zucker, Zitronenabrieb, Salz schaumig schlagen. Eier nach und nach zugeben. Mehl, Stärke, Backpulver mischen und zu der Butter-Zucker-Ei-Mischung geben. Kurz unterrühren und danach die Milch zugeben. Den Teig entweder in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und damit 12 „Häufchen“ auf das Backpapier setzen. Oder den Eisportionierer zu Hilfe nehmen. Aber keine Teigkugel formen, sondern den Teigrand abstreichen. Wer mag, kann die Teigländer mithilfe der Fingerspitzen und Wasser glätten.

Die Amerikaner brauchen viel Abstand auf dem Backblech. Und sie sollten unbedingt im vorgeheizten Backofen backen, sonst zerlaufen sie. Bei 180 °C ca. 12-15 Minuten backen. Vor dem Verzieren müssen sie abkühlen.

## **Zutaten für die Verzierung**

- 150 g Puderzucker
- 35 g Wasser oder Zitronensaft
- einige bunte Schokolinsen oder Lebensmittelfarbe

## **Verzierung**

Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft oder Wasser mit einem Schneebesen verrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Den Guss jetzt mithilfe eines Löffels oder einer Winkelpalette schön glatt auf den Amerikanern verstreichen und fest werden lassen.

Für ein Clownsgesicht entweder dunkle Kuvertüre oder fertige Schokoladenglasur verwenden. Die Kuvertüre oder Glasur schmelzen und mithilfe eines Papiertütchens oder eines Holzspieß ein Gesicht auftragen. Schokoladenlinsen als Nase auf den Amerikaner geben. Wer kein Gesicht gestalten möchte, einfach mit bunten Streuseln oder Schokoladenlinsen dekorieren.