Amerikaner

Auf dem Zauberstein von Pampered Chef®

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen.

Für den TM:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier im Mixtopf mit Rühreinsatz 3 Minuten/Stufe 3 schaumig rühren. Salz und Butter-Vanille-Aroma durch die Deckelöffnung zugeben. Mehl, Backpulver und Milch zugeben und 15 Sek/Stufe 5 untermischen.

Ohne TM:

Für den Teig, Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eier zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Salz und Butter-Vanille-Aroma zugeben und so lange rühren, bis es eine gebundene Masse gibt. Mehl und Backpulver abwechselnd mit der Milch zugeben und unterrühren.

Dann….

Mit Portionierer von Pampered Chef® die Amerikaner auf den Zauberstein setzen und (ergibt 2 x 9 Amerikaner—zwei Steine benutzen oder hintereinander backen).

Dann ca. 20 Minuten auf 180° bei Ober– Unterhitze backen.

Die Amerikaner noch warm vom Zauberstein lösen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guss:

Puderzucker mit Zitronensaft zu deinem dickflüssigen Guss vermischen. Schokolade schmelzen und Öl unterrühren.

Amerikaner damit bestreichen.

Zutaten:

Rührteig:

75 g Butter

100 g Zucker

1 P. Vanillezucker

5 Butter-Vanille-Aroma

2 Eier

1 Prise Salz

250 g Weizenmehl

1 P. Backpulver

100 ml Milch

Guss:

200 g Puderzucker

3 EL Zitronensaft

150 g Schokoladenglasur

1 EL Öl

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

SELBSTÄNDIGE BERATERIN