

Name:

Datum:

Klasse:

# Amerikaner

## Zutaten:

### Für den Teig:

200 g	Mehl
½ TL	Natron
½ TL	Salz
75 ml	Buttermilch
½ TL	Vanilleextrakt
80 g	Butter, ( weich )
100 g	Zucker
1 großes	Ei

### Für den Guss:

200 g	Puderzucker
1 EL	Milch
2 TL	Zitronensaft
¼ TL	Vanilleextrakt
20 g	Kakaopulver
2 EL	Milch



Bildquelle: [www.wikipedia.de](http://www.wikipedia.de)

## Arbeitsschritte:

1. Den Backofen auf 180° Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Das Mehl, Natron und Salz mischen. In einer kleinen Schüssel die Buttermilch mit dem Vanilleextrakt verrühren. Die weiche Butter mit dem Zucker etwa 3 Min. cremig rühren, dann das Ei dazu geben und dieses gut unterrühren. Nun rührt man abwechselnd die Buttermilch/ Vanilleextraktmischung mit der Mehlmischung unter.
3. Anschließend setzt man mit einem Esslöffel 6 gleichgroße Häufchen Teig auf das Backblech, dabei genügend Abstand lassen, da sie etwas breit laufen. In den vorgeheizten Ofen geben und etwa 15 - 17 Min. backen, sie sollten eine goldbraune Farbe haben. In der Mitte sollten sie fest sein, wenn man draufdrückt. Darauf achten, dass der Boden nicht zu dunkel wird. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Für den Guss rührt man den Puderzucker zunächst mit 1 El Milch, dem Zitronensaft und dem Vanilleextrakt an. Ist das Ganze noch etwas zu fest, kann man noch etwas Milch dazu geben. Es sollte aber eine dickliche, nicht zu flüssige Masse sein. Diese teilt man, gibt unter eine Hälfte den Kakao und rührt dies mit 1-2 El Milch an. Das sollte ebenfalls zähfließend sein.
5. Davon wird nun jeweils eine Hälfte eines Amerikaners mit dem schwarzen und dem weißen Guss bestrichen. Ich nehme immer eine kleine Kuchenpalette zum glattstreichen. Dann lässt man den Guss trocknen.

### Tipp:

Teilt man den Teig in 12 Teile, erhält man Mini Amerikaner.  
Die Amerikaner können natürlich auch anderweitig dekorativ verziert werden.