

Amerikaner soft & zart

Wer kennt sie nicht?! Die himmlischen Gebäckstücke aus Vanillerührteig begleiten uns bereits seit Kindesbeinen an! Diese Variante ist durch die Zugabe von Vanillepuddingpulver geschmacklich einfach grandios und durch die Zugabe von Quark erhalten die Amerikaner eine außergewöhnlich feuchte und einmalige Textur! Probiert die köstlichen Amerikaner gerne zuhause aus! ☐

Für das Rezept gibt es eine Videoanleitung:
<https://youtu.be/dMS4i5WMCaM>

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei und fruktosearm
siehe Tipp am Rezeptende



Für 6 Stück = 1 Backblech

Für den Teig:

65g Butter (ggf. laktosefrei), weich

65g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier (Gr. M)

160g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis.

[HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 P. Vanillepuddingpulver

2 TL Backpulver

60g Magerquark (ggf. laktosefrei)

Zum Bepinseln: 3 EL Milch (ggf. laktosefrei)

Zur Dekoration:

Zuckerguss aus 4,5 EL Zitronensaft und 175g Puderzucker

50g Zartbitterkuvertüre (ggf. laktosefrei), geschmolzen

1. Die Butter schaumig rühren. Zucker, Salz und Eier zufügen und eine dick-cremige Schaummasse herstellen.
2. Mehl, Vanillepuddingpulver und Backpulver mischen und mit dem Quark unter die Schaummasse rühren. Der Teig soll eine mittelfeste, aber nicht zu weiche Konsistenz aufweisen, sonst verlaufen die Amerikaner beim Backen zu sehr.
3. Jeweils einen großen Esslöffel Teig mit großem Abstand, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Sechs Teighäufchen auf ein Blech.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15 Minuten goldgelb backen. Die fertigen Amerikaner aus dem Ofen nehmen und die gewölbte Seite noch heiß mit Milch bepinseln. Abkühlen lassen.
5. Die glatte Seite der Gebäckstücke mit Zuckerguss bepinseln, trocknen lassen und anschließend mit Kuvertüre besprenkeln.

***Wird eine Mehlmischung auf Maisbasis verwendet, [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen auf Maisbasis, so reichen 125g davon aus.**

Milchfrei – Tipp: vegane Margarine anstatt Butter verwenden. Quark durch 50g Quarkersatz auf Sojabasis tauschen. Einen pflanzlichen Milchersatz anstatt Milch einsetzen. Bei der Zartbitterkuvertüre auf Milchbestandteile achten.

Fruktosearm – Tipp: Für den Teig Zucker durch etwa 75g Getreidezucker tauschen. Zur Dekoration geschmolzene fruktosearme Zartbitterschokolade verwenden.





