

Beeren-Amerikaner

Himmlische Gebäckstücke, die Kindheitserinnerungen wecken! Der softe Rührteig lässt sich fix zubereiten und je nach Geschmack dekorieren. Verschiedene Beeren harmonieren bestens mit dem Vanillerührteig und zum Vorschein kommen herrliche Gebäckstücke mit Hingucker-Effekt!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für den Teig:

65g weiche Butter (ggf. laktosefrei)

65g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

150g [Mehlmischung UNIVERSAL](#) von Tanjas glutenfrei*

1 P. Vanillepuddingpulver

2 TL Backpulver

80g Magerquark (ggf. laktosefrei)

Zum Bepinseln: 3 EL Milch (ggf. laktosefrei)

Für die Deko:

4,5 EL Zitronensaft

175g Puderzucker

Beeren

Minzeblättchen

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. Fällt der Teig zu fest aus, 2 – 3 Esslöffel Milch unter den Teig rühren.

3. Jeweils einen großen Esslöffel Teig mit großem Abstand, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Es passen sechs Teighäufchen auf ein Blech.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15-18 Minuten goldgelb backen. Die fertigen Amerikaner aus dem Ofen nehmen und die gewölbte Seite noch heiß mit Milch bepinseln. Abkühlen lassen.

5. Aus Zitronensaft und Puderzucker einen Zuckerguss anrühren. Die glatte Seite der Amerikaner mit Zuckerglasur bepinseln und sogleich mit Beeren und Minzeblättchen belegen.

Milchfrei – Tipp: vegane Margarine anstatt Butter verwenden. Quark durch 60g Quarkersatz auf Sojabasis tauschen. Einen pflanzlichen Milchersatz anstatt Milch einsetzen.

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



