Küken-Amerikaner

**Köstliche Amerikaner – zauberhaft dekoriert! Nicht nur zur Osterzeit sind die beliebten Köstlichkeiten der Hit! Verfeinert mit Quark erhält der Rührteig eine tolle und schmackhafte Textur **

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

Für 6 Stück

Für den Teig:
65g Butter (ggf. laktosefrei), weich
65g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier (Gr. M)
160g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis ODER 130g Mehlmischung auf Maisbasis. 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 200g Puderzucker
etwas gelbe Lebensmittelfarbe
etwas Fondant in orange oder rot
12 Zuckeraugen
einige Dekorblüten

1. 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 Dekoration vorbereiten. Den Zuckerguss aus Puderzucker, Zitronensaft und Lebensmittelfarbe anrühren. Jeweils gut einen Esslöffel Zuckerguss auf die glatte Seite eines Amerikaners geben und verstreichen. Schnabel und Füßchen aus Fondant, Zuckeraugen und Dekorblüten auflegen. Die restlichen Amerikaner nacheinander ebenso verzieren.

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.

rezepte-glutenfrei.de