

Bunte Amerikaner

Zubereitung

Den Backofen auf **175°C O/U-Hitze** vorheizen.

Von einer unbehandelten Zitrone ca. 1 TL Schale abreiben mit der Zesterreibe.

Ei, Butter, Öl, Zucker, Vanillezucker und -paste schaumig rühren.

Mehl, Speisestärke, Backpulver, Milch und Zitronenschale dazu geben und alles kurz miteinander verrühren.

Mit dem Portionierer 6-7 mittlere (oder 4-5 große) Teigportionen auf den Zauberstein plus setzen. Dabei etwas Abstand lassen.

Im heißen Ofen im untersten Einschub für ca. **15-20 Minuten** backen.

Aus dem Ofen holen, kurz abkühlen lassen – maximal **5 Minuten** – und mit dem Servierheber auf das Kuchengitter geben und komplett auskühlen lassen.

Alle Zutaten für den Guss miteinander verrühren und mit Hilfe des kleinen Streichers auf die glatte Seite der Amerikaner streichen und mit Zuckerperlen bestreuen.

Oder eine Kuchenkuvertüre schmelzen und halb Zuckerguss halb Schokolade machen.

Da sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt!



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Eva-Maria Möhrle
selbstständige Beraterin

www.evasgenusswelt.de

info@evasgenusswelt.de

Zutaten

1 Ei
25 g weiche Butter
25 g neutrales Öl
45 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1,5 TL Vanillepaste
130 g Mehl*
15 g Speisestärke
4 g Backpulver
40 g Milch
1 TL frische Zitronenschale

Guss:
100 g Puderzucker
1-2 TL frischer Zitronensaft
13 g Milch

Zuckerperlen o.ä.

*ich nehme hier am liebsten Emmermehl 630. Das ist gleich wie Dinkel 630 oder Weizen 550!