



## Amerikaner

---

Amerikaner sind Rührteig-Teilchen mit Zuckerguß oder Schokoladenguß.

### Zutaten:

---

100g Butter oder Margarine  
1 Prise Salz  
100g Zucker  
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone  
2 Eier  
250g Mehl  
2 Teelöffel Backpulver  
1 Eßlöffel Rum oder einige Tropfen Rumaroma  
125ml Milch

Für den Guß:

100g Zartbitter-Kuvertüre  
100g Puderzucker  
1 Eßlöffel Zitronensaft

### Zubereitung

---

Butter, Salz, Zucker, Zitronenschale und Eier schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und löffelweise unter den Teig rühren. Rum und Milch zugeben bis ein zäh fließender Teig entsteht.

Backblech mit Backpapier belegen und den Teig in 10 bis 12 kleinen Häufchen auf dem Backblech verteilen. Abstand halten, der Amerikaner bekommt seine charakteristische Form eines Ufos durch das auseinanderlaufen des Teiges beim Backen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 15 bis 20 Minuten goldgelb backen. Fertige Amerikaner vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem glatten Guß verrühren. Die eine Hälfte der Amerikaner auf der flachen Seite mit Zuckerguß die restlichen mit Kuvertüre bestreichen.