Amerikaner mit Schokladenglasur

Das Rezept für die Amerikaner mit Schokoladenglasur ist mit ein paar Zutaten im Nu zubereitet. Das schmeckt allen Generationen und am besten zusammen mit einer Tasse Kaffee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

Für den Teig

50 g	Butter (Zimmertemperatur)
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
0.5 Packungen	Vanillezucker
1 Stk.	Ei
175 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
3 EL	Milch

Für die Dekoration

50 g	Staubzucker
1 Schuss	Milch (für den Guss)
50 g	Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

1. Für die **Amerikaner mit Schokoladenglasur** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz cremig rühren und dann das Ei unterrühren.

3. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver und der Milch hinzufügen und verrühren. Der Teig sollte in seiner Konsistenz zäh sein. Sollte er zu Zäh sein, einfach noch einen weiteren Esslöffel Milch hinzufügen.

4. Nun den Teig in vier gleichgroße Portionen teilen und als Kreis, mit einem Durchmesser von ca. 8-10cm, auf das Backpapier schmieren. Das Blech anschließend in den Ofen schieben und ca. 15 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Die Amerikaner sollten danach ganz auskühlen.

5. Für die Dekoration den Staubzucker mit etwas Milch zu einem Guss anrühren und die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Amerikaner anschließend beliebig verzieren.

Tipp

Um den Teig der Amerikaner besser auf das Blech streichen zu können, empfiehlt es sich einen Löffel mit Wasser anzufeuchten. Zusätzlich könnte man das Gebäck noch mit bunten Streuseln dekorieren.