

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Amerikaner

ergibt ca. 6 Stück

200g Mehl - 1/2 Löffel Natron - 1/2 Teelöffel Salz - 75ml Buttermilch - 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt - 80g weiche Butter - 100g Zucker - 1 Ei (Größe M/L)

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Drei Schüsseln bereitstellen und das Mehl, Natron und Salz miteinander in einer Schüssel vermengen. Separat die Buttermilch mit dem Vanilleextrakt mischen und wiederum gesintert die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Wenn es schaumig ist, das Ei unterheben.

Nun ohne Mixer erst einen Teil der Buttermilch unterheben, dann einen Teil der Zuckermischung.

Nun die restlichen Teile nach einander unterheben.

Aus dem Backblech (Backpapier nicht vergessen!) nun sechs gleich große Klekse auftragen - mit gleich großem Abstand zueinander, denn die Amerikaner gehen jeden Fall noch ein großes Stück auseinander.

Nach 17 Min. aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen.

Saft einer halben Zitrone - Puderzucker

Den Saft einer halben Zitrone mit Puderzucker mischen - die Masse sollte dickflüssig und nicht durchsichtig sein, damit nicht alles an den Seiten herunter läuft.

Wer mag, kann auch Schokolade schmelzen und die Amerikaner mit einer Mischung aus Puderzuckerglasur und Schokolade überziehen. Dafür sollten 100g Zartbitterschokolade ausreichend sein.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min

Backzeit: ca. 17 Min

Backofen: 180°C (Umluft)

Guten Appetit und viel Freude beim Backen!