

Amerikaner

Zutaten für 18 Stück

Teig:

250 g weiche Butter
150 g Xucker (=Xylit)
5 Prisen Himalayasalz
Abrieb von einer Zitrone
½ TL Vanillepulver
4 Eier
310 g Dinkelmehl 630
40 g Lupinenmehl
1 Pck. Backpulver
80 ml Sahne
80 ml Wasser

Guss:

200 g Puderzucker
2 TL Zitronensaft
30 ml Wasser

Anleitungen

Butter schaumig rühren bis sie Spitzen zieht. Erst Xucker, Salz, Zitronenabrieb und Vanillepulver und als nächstes die Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Flüssigkeit kurz unterrühren.

Backbleche mit Backpapier auslegen und je 9 Teighaufen darauf geben. Diese müssen eng zusammengescho-ben werden, da die Amerikaner sonst zu breit laufen. Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- Unterhitze ca. 13 Minuten backen.

Die Amerikaner vorsichtig vom Blech nehmen und auskühlen lassen. Der Teig ist sehr weich, wenn er heiß ist, wird aber fest.

Zutaten für den Guss verrühren und die erkalteten Amerikaner damit bestreichen.

Tipp: Der „Puderzucker“ ist oftmals nicht aus Xylit hergestellt, sondern aus Erythrit. Der echte „Xylit Pu-derzucker“ ist sehr selten zu bekommen und noch teurer als der normale Xylit. Ich mahle mir deswegen den Xylit immer selber in der Kaffeemühle, so habe ich meinen Puderzucker preiswerter!