

# Amerikaner

## Zutaten für 18 Stück

### Teig:

250 g weiche Butter

150 g Zucker

5 Prisen Salz

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 zusammengeschoben 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.