

Amerikaner aus Dinkel- und Lupinenmehl

Zutaten für 18 Stück

Teig:

- 250 g weiche Bio-Butter
- 150 g Xylit (=Birkenzucker)
- 5 Prisen Himalayasalz
- Abrieb von einer Zitrone
- 1/4 TL Vanillepulver
- 4 Bio-Eier
- 310 g Dinkelmehl 630
- 40 g Lupinenmehl
- 1 Pck. Weinsteinbackpulver
- 80 ml Bio-Sahne (vegan oder normal)
- 80 ml Wasser

Guss:

- 200 g Puderzucker aus Xylit
- 2 TL Zitronensaft
- 30 ml Wasser

Zubereitung

- Butter schaumig rühren, bis sie Spitzen zieht.

- Erst Xylit, Salz, Zitronenabrieb und Vanille 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 aus-kühlen lassen. Der Teig ist sehr weich, wenn er heiß ist, wird aber fest.
- Zutaten für den Guss verrühren und die erkalteten Ame-rikaner damit bestreichen.

TIPP: Für den Puderzucker mahle ich mir Xylit in einer Kaf-feemühle! Die Amerikaner lassen sich übrigens ganz prima einfrieren.