

Rezepte von Fritz Glück

entdeckt in den Archiven von Teltomalz



Amerikaner

Zutaten für ca 12 Stück:

1000 g Amerikaner-Fertigmehl
ca. 600 ml Wasser
bei Bedarf Vanille-Zitronenaroma

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und gut vermischen. Mit dem Handrührgerät solange rühren (ca. 2 Minuten) bis eine glatte Masse entsteht. Vanille-Zitronenaroma nach Bedarf zusetzen.

Für eine geschmackliche und farbliche Verbesserung kann die Wassermenge bis zur Hälfte durch Ei ersetzt werden. Nun geben Sie den Teig mit einem Spritzbeutel (Lochtülle) auf ein gefettetes und bemehltes Blech.

Die Flüssigkeitsmenge hat Einfluss auf die spätere Form der Amerikaner, bei weicher Masse erhält man flache und bei fester Masse hohe Amerikaner. Nach dem Backen können Sie den Amerikaner zuckerglasieren oder schokolieren.

Backen:

Geben Sie das Blech in den auf 230 °C vorgeheizten Backofen und stellen Sie ihn auf 200 °C zurück. Die Backzeit beträgt ca. 20 Minuten bis die Amerikaner hellbraun gebacken sind.

Ich wünsche Ihnen viel Erfolg mit dieser Rezeptur. Sollten Sie Verbesserungsvorschläge haben, freue ich mich über Ihren Kommentar.

Guten Appetit, wünscht Ihnen ihr

Fritz Glück



Weitere Backmischungen finden Sie unter: www.teltomalz.de