Marios „Amerikaner“

Zutaten (für zehn Portionen):

Teig
150 g Butter, weich
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Salz
3 Eier
350 g Mehl
1 Päckchen Puddingpulver Vanille
1 Zitrone, unbehandelt
7 g Hirschhornsalz (alternativ 2 TL Backpulver)
110 ml Milch

Sowie
200 ml Fondant-Glasur (oder dickflüssiger Zuckerguss)
50 - 100 g Zartbitterschokolade oder -kuvertüre
einige Tropfen Öl

Zubereitung (circa 45 Minuten, ohne Garzeiten):

Die zimmerwarme Butter mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen und dabei Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz einarbeiten. Sobald die Butter heller geworden ist, die Eier einzeln hineinschlagen und unterrühren - so entsteht der sogenannte Abtrieb.

Mehl, Puddingpulver und Zitronenabrieb einrühren. Das Hirschhornsalz in der Milch auflösen; der recht strenge Geruch dabei ist normal. In die Masse einarbeiten, sodass ein luftiger Teig entsteht. Diesen in einen Spritzbeutel geben und runde Kleckse auf ein gefettetes und bemehltes Backblech spritzen. Bei 180 Grad etwa 10 bis 15 Minuten backen, bis die Amerikaner leicht gebräunt sind, dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Die Fondant-Glasur erwärmen. Die Schokolade grob gehackt in einem Wasserbad schmelzen lassen. Dabei einige Tropfen Öl einrühren, das macht die Schokolade glänzender.

Die abgekühlten Amerikaner nun mit Fondant- und Schokoladen-Glasur versehen. Hierbei sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt oder aber man macht die klassische Halbteilung. Den Überzug vor dem Servieren trocknen lassen. Dabei eventuell durch Gläser oder Tassen stabilisieren, sollten die Amerikaner nicht sicher stehen.

Nährwerte pro Portion:

448 kcal – 19 g Fett – 7 g Eiweiß – 64 g Kohlenhydrate
Dieses Gericht ist vegetarisch.