

AMERIKANER

ca 12 Stück

Zutaten	Ingredients
130g Butter, zimmerwarm	3/4 cups butter, room temp.
165g Zucker	3/4 cups sugar
3 Eier, kalt	3 eggs, cold
Prise Salz	Pinch of salt
200ml Sahne	1 cup heavy cream
50ml Milch	1/4 cup milk
1/2 Fläschchen Bittermandel oder 1 TL	1/2 tsp almond or rum extract
Rum	4 cups flour
500g Mehl	1 tbsp baking powder
1 Päckchen Backpulver	1 1/2 cups powdered sugar
ca 250g Puderzucker	1 lemon
1 Zitrone	vanilla extract
Vanilleextrakt	cocoa powder
Backkakao	milk
Milch	

Zubereitung

Ofen auf 200° C Ober/Unterhitze heizen

1. die Butter und den Zucker ganz schaumig aufschlagen
2. nach und nach die Eier und Prise Salz hinzufügen
3. Sahne, Milch und Aromen unterrühren
4. Backpulver und Mehl gut vermischen und in die Schüssel sieben
5. ein Backblech mit Backpapier auslegen, mit einem großen Eisportionierer die ersten sechs Amerikaner portionieren und mit einem Messer die Kanten ein wenig in runde Form bringen (backt sowieso nicht rund wie beim Bäcker, aber man kann's ja mal versuchen)
6. für 11 Minuten backen und die zweite Runde backen
7. für Zitronenvariante: Puderzucker, Zitronensaft, 1 TL Vanilleextrakt und Prise Salz glattrühren
8. für Schokovariante: Puderzucker, 3 EL Kakao, 3-5 EL Milch, Vanilleextrakt und Prise Salz glattrühren
9. die vollständig ausgekühlten Amerikaner in die Glasur tunken und trockenen lassen

Ursprünglich hießen die Amerikaner „Ammoniakaner“. Das kommt von dem Backpulver, das man früher verwendete — Ammoniumhydrogencarbonat. Um es einfacher zu machen, nannte man sie um in Amerikaner.

Instructions

heat oven to 390°F

- 1. beat butter and sugar until fluffy**
- 2. add eggs one at a time with salt**
- 3. add cream, milk and flavor**
- 4. combine flour and baking powder and sieve into bowl**
- 5. line a baking sheet with parchment paper and use a large ice cream scoop scooping the first batch of 6 Amerikaner and soften die edges with a knife to make them rounder (won't bake round like at the bakery anybody but we can at least try)**
- 6. bake for 11 min and make second batch**
- 7. lemon glaze: combine powdered sugar, lemon juice, 1 tsp vanilla and pinch of salt**
- 8. chocolate glaze: combine powdered sugar, 3 tbsp cocoa, 3-5 tbsp milk, vanilla and salt**
- 9. dip fully cooled Amerikaner into glaze and let dry**

Originally Amerikaner were called 'Ammoniakaner' which comes from the baking powder ammonium bicarbonat. To make things easier they were renamed to Amerikaner.

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!