

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Amerikaner

Zutaten

Teig
100 g
pflanzliche Margarine
100 g
Zucker
1 Päckchen
Vanillezucker
2 EL
Sojamehl
75 ml
Wasser
1 Prise
Salz
75 ml
Sojamilch
1 Päckchen
Vanillepuddingpulver
250 g
Weizenmehl
1 Päckchen
Backpulver
heller Guss
100 g
Puderzucker
1.5 EL
heisses Wasser
dunkler Guss
100 g
Puderzucker
15 g
Kakao
1.5 EL
heisses Wasser

Zubereitung

Für den Teig:

Margarine und Zucker schaumig rühren. Nach und nach Vanillezucker, Sojamehl, Wasser, Salz und das mit Sojamilch angerührte Pudding-Pulver dazugeben. Das Weizenmehl mit dem Backpulver vermischen und ebenfalls langsam darunterrühren. Der Teig muss sehr fest sein; andernfalls rührt man noch etwas Mehl darunter, sonst läuft das Gebäck breit. Mit 2 Esslöffeln setzt man nicht zu grosse Teighäufchen (ca. 10 Stück) auf ein gefettetes oder

mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech und backt sie goldbraun.

Backen:

Zweite Schiene von unten im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 10-15 Minuten.

Nach ca. 8 Minuten Backzeit bestreicht man die Oberfläche der Amerikaner mit Sojamilch.

Für den hellen Guss:

Pudermucker und heisses Wasser verrühren.

Für den dunklen Guss:

Pudermucker, Kakao und heisses Wasser verrühren.

Die noch heissen Amerikaner mit dem Guss bestreichen.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Mixer, Ofen**.

Rezeptgruppe: Kekse.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: Peter Beck / 2003-05-31 09:01:41

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=86

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=86

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>