

## 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](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](http://www.euroveg.eu) [3]).

Kontaktadresse: [rezepte@swissveg.ch](mailto: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&lang=de](https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=86&lang=de)

#### 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>