

Amerikaner - mit Marzipan

Kategorien: Kuchen, Kleingebäck

Zutaten für: 12 Personen

TEIG

100	Gramm	Butter oder Margarine
50	Gramm	Zucker
1	Glas	Vanillin-Zucker
100	Gramm	Marzipan- Rohmasse
2		Eier
75	Gramm	Speisestärke Fein
175	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver Gestrichen
1/2		Zitrone unbehandelt Schale
3	Essl.	Milch bis zu 1/3 Mehr

FÜR DEN GUSS

5	Essl.	Milch
75	Gramm	Marzipan- Rohmasse
150	Gramm	Puderzucker

ZUM BESTREÜN

Schokostreusel

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

Weiches Fett in eine Schüssel geben. Zucker, Vanillinzucker, zerbröckelte Marzipan-Rohmasse, Eier, Speisestärke, Mehl, Backpulver, Zitronenschale und Milch draufgeben. Alles mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe gut verrühren; Gesamtrührdauer etwa 2 Minuten. Von dem Teig mit 2 Eßlöffeln Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen die Amerikaner auf ein Kuchenrost geben und die Unterseite mit warmem Marzipanguss bestreichen.

Je eine Hälfte mit Schokostreuseln bestreuen. Für den Marzipanguss Milch und Marzipan-Rohmasse erwärmen und Puderzucker darunterühren.

E-Herd: 200 Grad, ca. 15 Min Gas: Stufe 3, ca. 15 Min Rezept ausdrucken