

Hier und heute

Gefüllte Mini-Amerikaner mit Zitronencreme

Matthias Ludwigs macht Mini-Amerikaner gefüllt mit spritziger Zitronencreme. Ein perfekter Genuss für jede Gelegenheit – passend dekoriert auch zu Halloween.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für circa 8 Stück

Zutaten für die Mini-Amerikaner

- 80 g weiche Butter
- 160 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Gr. M)
- 6 g Hirschhornsalz (ABC-Trieb)
- 150 ml Milch
- 350 g Mehl, 405er

Zubereitung

Butter mit Zucker und Salz schaumig schlagen, die Eier nach und nach zugeben. Das Hirschhornsalz mit etwas Milch anrühren und auflösen und mit der restlichen Milch vermischen. In drei Schritten jeweils ein Drittel des Mehls und der Milch unter die Buttermasse rühren. Dabei nur solange rühren, bis alles vermischt ist, sonst wird der Teig zäh.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und auf ein gefettetes und bemehltes Backblech 16 Portionen aufspritzen.

Tipps

- Genügend Abstand zwischen den einzelnen „Teigfladen“ lassen, da diese noch etwas auseinanderlaufen.
- Für ausreichenden Abstand am besten direkt zwei Backbleche belegen.
- Man kann auch Backpapier verwenden. Dann wird evtl. aber die Oberfläche nicht richtig glatt. Besser sind Silikonbackmatten oder Dauerbackfolien.

Die Amerikaner im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Umluft circa 15 Minuten backen, sie sollten zum Schluss eher heller als dunkler sein. Sie sind fertig, wenn der Rand (da er dünner ist) goldbraun gebacken ist und sie auf Fingerdruck leicht nachgeben, aber zurückfedern.

Wichtige Info: Da bei Verwendung von Hirschhornsalz (ABC-Trieb) in Verbindung mit der Backhitze Ammoniak entsteht, sollten die im Backofen entstehenden Dämpfe nicht eingeatmet werden. Hirschhornsalz (ABC-Trieb) eignet sich ausschließlich für Flachgebäcke, da hier das Ammoniak nicht im Gebäck verbleibt. Bei einem Kastenkuchen würde es sich im Kuchen sammeln können.

Tipp: Klassische Amerikaner werden mit Hirschhornsalz (ABC-Trieb) gebacken. Möchte man Backpulver verwenden, dann statt je zwei Gramm Hirschhornsalz einen gestrichenen Teelöffel Backpulver verwenden und dieses nicht in der Milch auflösen, sondern direkt unter das Mehl mischen.

Zutaten für die Zitronencreme

- 120 g Frischkäse
- 70 g Puderzucker
- 120 g weiche Butter

Hier und heute



- etwas Abrieb einer Zitrone
- Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

Friskäse und Puderzucker glattrühren, die Butter zugeben und alles leicht schaumig aufschlagen. Nach Belieben mit Zitronenabrieb aromatisieren. Je nach Festigkeit der Masse diese mit Zitronensaft abschmecken, ansonsten die Innenseite der Amerikaner mit etwas Zitronensaft befeuchten.

Tipp für Halloween-Dekoration

Die Mini-Amerikaner lassen sich gut mit Kürbisgesichtern, Fledermäusen, Geistern oder Spinnen ausdekorieren. Für die Spinne mittig einen Spinnenkopf aus schwarz eingefärbtem Marzipan aufsetzen und davon ausgehend Spinnenbeine aus Marzipan formen. Alternativ kann man für die Spinnenbeine auch ausgerollte Lakritzschnecken-Stücke verwenden.