Blaubeer-Amerikaner

Amerikaner sind so ein Gebäck, an dem ich ganz furchtbar schlecht vorbei gehen kann. So einfach sie sind, so lecker finde ich sie. Vielleicht mag ich gerade, dass der Teig nicht so super süß ist und dann noch ein süß-saurer Zitronenzuckerguss drauf kommt.
Leider finde ich aber auch, dass Amerikaner von großen Backketten das Geld nicht wert sind und oft hatte ich so ein pelziges Gefühl auf den Zähnen, das glaube ich vom Backtriebmittel kommt.
Da backe ich sie mir doch lieber selbst – immerhin ist das so was von einfach! Das Rezept habe ich aus dem alten „Backen macht Freude“ Backbuch meiner Oma, aber natürlich wieder abgewandelt: Dinkelmehl statt Weizen, O-Saft für das gewisse Extra und dann natürlich die Blaubeeren! Ich liebe diese kleinen blauen Kugeln und finde, sie machen aus optisch schlichtem Gebäck gleich einen Hingucker!

Blaubeer-Amerikaner

Wer diese Beeren auch so mag wie ich, findet sicher auch meine Blaubeer-Madeleines lecker. =)
Aber erstmal gibt es heute diese Blaubeer-Amerikaner, die wirklich köstlich schmecken und am allerbesten natürlich ganz frisch.

Für ca. 12 Stück:

250 g Dinkelmehl Type 630
9 g Backpulver
1 Prise Salz
100 g weiche Butter
100 g Zucker
2 Eier
80 ml Orangesaft, frisch gepresst
1 Päckchen Vanillepuddingpulver (Bio)
80 g Blaubeeren (frisch oder TK (nicht an- oder aufgetaut))

Butter und Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eier zugeben und eine Weile rühren. Mehl, Salz und Backpulver mischen. Puddingpulver in den Orangensaft einrühren. Mehlmischung und Pudding-Saft zur Butter-Eier-Mischung geben und alles kurz verrühren. Die Beeren dazu geben und nur kurz unterrühren, so dass sie keinen Saft an den Teig abgeben (Deswegen auch TK-Beeren nicht antauen lassen, sondern direkt aus dem Kühlfach abwiegen und in den Teig geben.).
Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
Zwei Bleche mit Backpapier belegen und mit einem Esslöffel möglichst runde und hohe Kleckse mit etwas Abstand auf die Bleche setzen. Der Teig läuft beim Backen noch etwas auseinander und geht etwas auf.
Etwa 20 Minuten backen, bis die Amerikaner leicht goldbraun sind. Notfalls Stäbchenprobe machen!
Auf einem Gitter auskühlen lassen und mit Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft

bestreichen.

Beim Abtippen des Rezepts habe ich mich heute sicherlich fünf mal vertippt und bei „Blaubeeren“ jedes Mal „Balu“ statt „Blau“ geschrieben. Man könnte die Amerikaner ja auch Balus nennen, oder Balu-Amis. Aber dann weiß wahrscheinlich niemand mehr, was das sein soll, hahaha.

Naschkatze

Habt ihr auch solche Worte, die ihr immer wieder falsch schreibt?
Ich wünsche euch eine genussvolle Restwoche! Genießt die länger werdenden Tage!
Eure Judith

Share on Facebook

0

Share on Pinterest

1

Send email