

Amerikaner

von Tanja Mueller (tanja@antispe.de)

2/5 Pk (100g) Margarine
1 T Zucker
1/4 Pk (250g) Weizenmehl
3 stark geh. EL Sojamehl
1 Pk Puddingpulver Vanille
1/2 TL Natron
1 TL Zitronensaft
1 Prise Salz
10 EL Sojamilch
4 EL Sonnenblumenöl
Fett oder Backpapier für das Backblech

Zuckerguß

1 T Puderzucker
4-5 EL Wasser oder Zitronensaft

- Die sehr weiche Margarine mit dem Zucker (mit Knethaken) verrühren.
- Dann alle weiteren Zutaten (außer Zuckerguß) zugeben, gut miteinander verkneten.
- Aus dem Teig zehn Teigfladen formen, auf das Backpapier bzw. Backblech setzen.
- Bei 200°C (nicht vorgeheizt) ca. 12-15 Minuten backen.
- Die noch heißen Amerikaner umdrehen, auf einen Gitterrost setzen und mit dem Zuckerguß bestreichen, abkühlen lassen.



Variante: Optional kann zur Hälfte des Zuckergusses auch noch 1-2 TL Kakaopulver hinzugegeben werden, um die Amerikaner zweifarbig zu verzieren (dann Wasser statt Zitronensaft verwenden).