

Hier und heute

Amerikaner mit Kürbisgesicht

Konditormeister Matthias Ludwigs macht köstliche Amerikaner mit Kürbisgesichtern. Ein tolles Rezept für große und kleine Leckermäuler – ideal für Halloween!

Das Rezept

Amerikaner (mit Kürbisgesicht)

von Matthias Ludwigs für circa 8 große oder 16-20 kleine Amerikaner

Zutaten

- 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 portionsweise in der gewünschten Größe auf ein gefettetes und bemehltes Backblech spritzen. Dabei darauf achten, dass die Portionen eher flach sind.

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 15-20 Minuten (je nach Größe) backen, sie sollten zum Schluss eher heller als dunkler sein. Sie sind fertig, wenn der (dünnere) Rand goldbraun ist und die Amerikaner 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.

Tipps: 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.

Kürbisgesicht und Deko für die Amerikaner

- 200 g Puderzucker

Hier und heute

- 5-6 TL Karottensaft
- Lebensmittelfarbe/Rollfondant/Marzipan o.ä.

Zubereitung

Den Puderzucker mit dem Karottensaft verrühren, dabei den Saft nach und nach zugeben, bis die gewünschte Glasurkonsistenz erreicht ist. Für die Kürbisgesichter die Glasur orange färben.

Die noch nicht völlig ausgekühlten Amerikaner mit Glasur bestreichen und nach Belieben ein Kürbisgesicht dekorieren. Hierfür etwas Marzipan grün und braun einfärben und mit dem grünen Marzipan einen kleinen Stiel formen, der oben am Rand angebracht wird. Aus dem braunen Marzipan Augen und Nase dreieckig formen, den Mund als gebogene Linie formen (nach Belieben mit oder ohne Zähne).

Tipps

- Je nach verwendeter Farbe, diese direkt am Anfang untermischen, weil sie die Glasur flüssiger machen könnte.
- Alternativ mit flüssiger Schokolade oder eingefärbter Spritzglasur arbeiten.