



Fußball-Amerikaner

Zeit gesamt
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 12 Portionen

| | |
|-----------------------|------------|
| Weizenmehl, Type 405 | 200 g |
| Speisestärke | 1 EL |
| Backpulver | 2 TL |
| Butter | 80 g |
| Zucker | 60 g |
| Vanillinzucker | 1 Päckchen |
| Salz | |
| Eier | 2 St. |
| Milch | 60 ml |
| Puderzucker | 250 g |
| Kuvertüre, zartbitter | 100 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, großer Topf, Backblech mit Backpapier, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen, Gefrierbeutel, Spritzbeutel

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In eine Schüssel Mehl, Stärke und Backpulver sieben. In einer weiteren Schüssel weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen schaumig schlagen. Nach und nach Eier und Milch unterrühren. Mehlmischung nach und nach dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Teig in einen Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle (ca. 12 mm) füllen. Gleich große Häufchen (ca. Ø 6 cm) in großem Abstand auf ein Backblech mit Backpapier spritzen und ca. 15 Min. backen. Anschließend ca. 30 Min. abkühlen lassen.
3. Inzwischen für den Guss in einer Schüssel Puderzucker mit 2 EL Wasser verrühren. Zuckerguss gleichmäßig auf den Fußball-Amerikanern verteilen, glatt streichen und ca. 10 Min. trocknen lassen. In einem kleinen Topf etwa 500 ml Wasser zum Kochen bringen. Kuvertüre grob hacken. In einer Schüssel über dem Wasserbad Kuvertüre schmelzen.
4. Für das Fußballmuster geschmolzene Kuvertüre in einen Gefrierbeutel geben, zu einem Spritzbeutel formen und fest verschließen. Eine kleine Öffnung in den Gefrierbeutel schneiden und ein Fußballmuster auf die Amerikaner malen. Fußball-Amerikaner ca. 10 Min. trocknen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 280 kcal |
| Kohlenhydrate | 45 g |
| Eiweiß | 3 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 10 g |