

Genießen

Rezept von Lisa Rudiger aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 12.02.2026

Faschings-Amerikaner

Für 20-24 Stück

Zutaten

Für den Teig:

100 g	Butter
100 g	Zucker
etwas	Vanillezucker
2	Eier (Größe M)
240 g	Mehl (Type 405)
½ Päckchen	Backpulver
35 g	Speisestärke
1 TL	Back-Kakao
30 g	Schlagsahne
40 g	Zartbitterschokolade

Für die Glasur:

150 g	Puderzucker
1	Eiweiß (Größe M)

Für das Dekor:

Bunte Schokolinsen, Gummischlangen, Schokoperlen, bunte Streusel

Außerdem:

2 Backbleche
Backpapier für die Bleche
Einwegspritzebeutel

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier auslegen.
2. **Für den Teig** die Butter und den Zucker in einen kleinen Topf geben und unter Rühren kurz erwärmen.
3. Die Butter-Zuckermischung und 1 Prise Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine schaumig rühren.
4. Die Eier einzeln jeweils 1 Minute unterrühren.
5. Das Mehl, das Backpulver, die Stärke und den Kakao mischen, auf die Eiermischung sieben und kurz unterrühren.
6. Die Schokolade mit einem großen Messer klein hacken und in eine kleine Schüssel geben.
7. Die Schlagsahne in einem kleinen Topf aufkochen, über die Schokolade gießen und die Schokolade unter Rühren schmelzen, bis eine Schokoladencreme entsteht. **Lisas Tipp:** Der Genauigkeit halber wiege ich diese geringe Menge der Sahne ab.
8. Diese Creme unter den Teig rühren. Den Teig in einen Einwegspritzebeutel füllen und die Spitze des Beutels ca. 1 cm breit abschneiden.
9. Jeweils 10-12 runde Taler (Ø etwa 8 cm) auf die vorbereiteten Bleche dressieren.
10. Die Taler auf den Blechen nacheinander im heißen Ofen 10 Minuten in der Ofenmitte backen. Die Taler auf den Blechen auf einem Gitter auskühlen lassen.
11. **Für die Glasur** den Puderzucker und das Eiweiß in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen klümpchenfrei verrühren.
12. Die glatte Seite der kalten Amerikaner mit der Glasur bepinseln und solange der Puderzucker noch feucht ist, die Amerikaner nach Lust und Laune bunt dekorieren.
13. Die Amerikaner vollständig trocknen lassen, servieren und genießen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/faschings-amerikaner-102.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.