

Informationen zur Sendung vom 09.06.2026

Amerikaner

Von Ulla Scholz

Zutaten (ca. 8 große oder 16 kleine Exemplare)

250 g Weizenmehl (Type 405)	Glasure
1 EL Kartoffelstärke	150 g
100 g Butter (zimmerwarm)	Puderzucker
70 g Zucker	1 Zitrone (Saft)
2 Eier (Größe M)	150 g Kuvertüre
100 ml Milch	
1/2 Päckchen Weinstein säure- Backpulver	Dekoration (nach Geschmack)
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	Bunte Schokolinsen
1 Prise Salz	Geröstete Mandelblättchen

Zubereitung

Die Butter in eine Schüssel geben. Mit Zucker, Vanillezucker und einer Fingerspitze voll Salz würzen. Die Masse mit einem Rührgerät gründlich aufschlagen. Die beiden Eier nacheinander unterrühren.

Mehl, Stärke und Backpulver in eine Schüssel sieben. Die trockenen Zutaten abwechselnd mit der Milch unter das Butter-Zucker-Gemisch heben, bis ein glatter – nicht zu flüssiger – Teig entsteht.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 170 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer glatter Tülle füllen und kleine Hügel mit Abstand aufspritzen. Die Spitzen mit einer angefeuchteten Palette etwas glätten. Die Amerikaner für circa 15 Minuten auf mittlerem Einschub backen. Bei ungleichmäßiger Bräunung das Blech einmal drehen. Die Amerikaner nach dem Backen auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Die Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen. Den Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, bis eine streichfähige Masse entsteht. Die flache Seite der Amerikaner mit der Glasur nach Wahl bestreichen. Nach Belieben mit Schokolinsen oder Mandelblättchen verschönern und den Guss trocknen lassen.

Anrichten

Auf einer großen Platte anrichten oder als Unterwegsverpflegung in passende Dosen verpacken.

Informationen zur Sendung vom 09.06.2026

Amerikaner

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Einfach praktisch und voller Kindheitserinnerungen

Im Rheinland und im Bergischen nennt man Amerikaner, auch Teilchen. Sie waren früher ein buntes Gemisch aus Gebäcken wie Hefeschnecken, Puddingbrezeln, Apfeltaschen, Bobbes und Schweineohren – alles, was die Bäckerei an kleinen süßen Teilchen anbot. Teilchen waren die schnelle Auszeit im Alltag: kein aufwendiges Selbstbacken und kein besonderer Anlass nötig. Im Grunde auch das erste Fingerfood, das schon direkt auf der Straße verspeist wurde.

Ammon Plätzchen – Amerikaner aus dem Osten

Auch in der ehemaligen DDR waren Amerikaner sehr beliebt. Dort hießen sie Ammon-Plätzchen, da das Gebäck – statt mit Backpulver – mit Hirschhornsalz (Ammoniumhydrogencarbonat) gelockert wurde. Dieses Treibmittel eignet sich ausschließlich für flache Gebäcke – wie Lebkuchen oder Amerikaner, da das Ammoniumhydrogencarbonat durch die flache Teigschicht wieder entweichen kann. Ansonsten wird der Kuchen ungenießbar.

In einem Konditoreifachbuch habe ich noch eine Anleitung zu Ammon-Plätzchen gefunden. Im Haushalt rate ich davon ab und empfehle Backpulver. Amerikaner halten sich – in einer Dose verpackt – zwei bis drei Tage frisch.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!