Schokoladen-Amerikaner

Gebäck » Kekse

Zutaten (25 Stück)

» 50g Schokolade (Vollmilch)
» 100g Butter/Margarine
» 100g Zucker
» 2 Ei(er)
» 210g Mehl
» 45g Stärke
» 2 TL Backpulver
» 2 TL Kakao
» 60ml Milch
» 3-4 Trpf. Rumaroma
» 25g Schokolade (zart-bitter)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. 25g Vollmilch-Schokolade fein reiben. Fett und Zucker cremig schlagen. Eier nacheinander unterrühren. Mehl mit Stärke, Backpulver, Kakao und geriebener Schokolade mischen. Abwechselnd mit der Milch unter die Fett-Zucker-Masse rühren. Rum-Aroma einrühren.

2. Mit einem Teelöffel 25 Teighäufchen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Die Bleche nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 14min backen. Die Amerikaner aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Inzwischen je 25g Vollmilch-Schokolade und Zartbitter-Schokolade getrennt auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Hälfte der Amerikaner auf der flachen Seite mit Zartbitter-Schokolade, Rest mit Vollmilch-Schokolade einstreichen. Darauf die jeweils andersfarbige Schokolade tropfen und mit einem Holzstäbchen Schlieren ziehen. Mindestens 2 Stunden trocknen lassen.

Tipp: Verwenden Sie Diabetiker-Schokolade. Nehmen Sie statt Zucker 48g Diabetikersüße.

Nährwerte: 100kcal/E2g/F5g/KH11g pro Stück

angelegt am: 11.04.2005 Rezept-Nr: 1802

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke