

## Amerikaner

300 g Butter oder Margarine  
160 g Rohrohrzucker und Vanillearoma  
6 Eier  
etwas Salz  
3 P Puddingpulver Vanille  
10 Eßl. Milch  
750 g Weizenvollwertmehl  
1 P und 3 Teel. Backpulver

zum Bestreichen: etwas Milch

Dunkler Guß: 200 g Kuvertüre

Man rührt das Fett schaumig und gibt nach und nach Zucker, Vanillearoma, Eier, Salz und das mit der Milch angerührte Puddingpulver hinzu. Das mit Backpulver gemischte Mehl wird nach und nach ebenfalls darunter gerührt. Der Teig muß sehr fest sein; andernfalls röhrt man noch etwas Mehl darunter, sonst läuft das Gebäck breit. Mit 2 Eßl. setzt man nicht zu große Teighäufchen auf ein gefettetes Backblech und backt sie goldbraun. (Wenn der Teig fest genug ist, Blech mit den Häufchen auf den Boden fallen lassen und die Häufchen erhalten eine flache Form)

Backzeit: ca. **15 Minuten** bei schwacher Mittelhitze (**200°**). Nach 10 Minuten Backzeit bestreicht man die Oberfläche der Amerikaner mit Milch.

Nach dem Backen bestreicht man die Unterseite der Amerikaner mit Kuvertüre. Die Menge ergibt etwa 30 bis 35 Stück.