

Einkorn Amerikaner

Zutaten

100 g	Butter
75 g	Zucker
Etw.	Vanille oder Vanillezucker
1 Prise	Salz
2	Eier
250 g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
3 TL	Weinsteinbackpulver (15 g)
70 ml	Milch
70 ml	Sahne
	Topping
150 g	Puderzucker
2-3 EL	Zitronensaft



Zubereitung

- Butter schaumig rühren
- Zucker, Salz und Vanille zugeben und ca. **5 Minuten**iterrühren
- Eier einzeln zugeben und jeweils mindestes **1 Minute** unterrühren
- Mehl und Backpulver mischen und Löffelweise abwechseln mit Milch und Sahne zugeben bis ein zäher Teig entstanden ist.
- Den Teig in eine Spritztülle mit großem Loch füllen und ca. 6 cm große Tupfen auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech spritzen
- Backofen rechtzeitig auf 170°C O/U vorheizen
- Backblech in den vorgeheizten Ofen schieben und **ca. 15 Minuten** backen
- Zitronensaft und Puderzucker verrühren und die noch warmen Amerikaner damit bestreichen
- vollständig auskühlen lassen und genießen