Amerikaner

Zutaten Teig

260	g	Mehl (ich hatte Weizen 1050)
1	Pack	Vanillezucker
½	Pack	Backpulver
2	EL	Sojamehl
100	g	Zucker
130	ml	Soja- oder Getreidemilch
3	EL	Sojajoghurt (natur oder vanille)
60	g	Margarine

Zutaten Guss

150	g	Puderzucker
		Zitronensaft

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad vorheizen!

Sämtliche trockenen Zutaten gut vermischen. Margarine flüssig schmelzen. Milch und Joghurt zu den trockenen Zutaten geben und gut verrühren. Erst dann die Margarine unterziehen.

Mit 2 Esslöffeln etwa 15 kleine runde Häufchen mit etwa 5cm Abstand auf das Backblech setzen. Die Häufchen können nach oben hin gern spitz sein (das erledigt sich eh beim Backen)

Amerikaner für 15-20 Minuten backen. Währenddessen den Guss zubereiten.

Nach dem Backen, die Amerikaner eventuell mit einem großen und breiten Messer vom Backpapier lösen, umdrehen und sofort dick mit dem Guss bestreichen

Fertig!