



Rezepte > Dessert

Vegane Amerikaner mit Schokoglasur

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Margarine, vegan	100 g
Zucker	60 g
Weizenmehl, Type 405	300 g
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen
Backpulver	2 TL
Apfelmus	150 g
Haferdrink	100 ml
Schokolade, Zartbitter	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Zimmerwarme Margarine in einer Schüssel mit Hilfe eines Handrührgerätes mit Schneebesen aufschlagen und den Zucker nach und nach dazugeben. Nun Mehl, Vanille-Puddingpulver, Backpulver, Apfelmus sowie Haferdrink dazugeben und zu einem Teig verrühren.
2. Mit zwei Esslöffeln runde Teigportionen mit etwas Abstand auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Im Backofen ca. 15 Min. goldgelb backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. In einem kleinen Topf etwa 500 ml Wasser zum Kochen bringen. Kuvertüre grob hacken. Schokolade in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Schokolade auf Amerikanern verstreichen, ca. 15 Min. trocknen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Geröstete Haselnüsse oder Pistazien, grob gehackt, können für zusätzlichen Crunch und Geschmack sorgen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	350 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	17 g