

Vegane Vanille-Amerikaner



Die närrische Zeit ist vielerorts schon in vollem Gange und da ich gerne vegane Leckereien zu den anstehenden Faschingsfeiern beibringe, habe ich vergangene Woche schon einmal probegebacken: ich hatte solche Lust auf Amerikaner! Und da man diese so wunderbar faschingsfröhlich verzieren kann, habe ich mich herangetraut. Eigentlich sind Amerikaner ja NUR süß: und dennoch habe ich sie in meiner Kindheit so geliebt! Wenn es Euch auch so ging, werden Euch meine veganen Vanille-Amerikaner nicht enttäuschen. Sie sind zwar auch so süß, wie es sich für einen Amerikaner gehört, aber gleichzeitig auch so wunderbar fluffig und zart vanillig. Ihr seht, das Probebacken war ein voller Erfolg! Und deshalb gibt es diese süßen Teilchen jetzt auch für Eure Rezepte-Ordner. Ich habe meine veganen Vanille-Amerikaner mit der Hilfe meiner Lebkuchenglocke so gut hinbekommen, aber selbstverständlich könnt Ihr mit Hilfe von Eßlöffeln auch runde, flache Häufchen auf das Backblech setzen.

Zutaten

- 250 g Weizenmehl, Type 550
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 1 Päckchen Weinsteinbackpulver
- 100 g weiches Alsan oder jeder andere vegane Butterersatz
- 100 g Rohrohrzucker
- 1/2 TL Vanille, gemahlen
- 60 g Apfelmark
- 100 ml Vanille-Haferdrink

für den Guß

- 250 g Puderzucker
- 4 EL Vanille-Haferdrink
- vegane Schokolinsen
- vegane Streusel
- vegane Zuckerschrift

Bitte immer biologisch angebaute Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

Zubereitung

Zuerst werden in einer Schüssel das Mehl, das Vanille-Puddingpulver und das Backpulver gut miteinander vermischt. Dann gibt man das weiche Alsan in eine zweite Schüssel und rührt mit dem Handrührgerät zuerst den Zucker und die gemahlene Vanille hinein und anschließend das Apfelmark unter. Wenn alles gut gemixt ist, wird der Vanille-Haferdrink untergerührt. Anschließend gibt man während des Rührens löffelweise die Mehlmischung hinzu und vermischt alles gut miteinander, bis die Masse in etwa so aussieht:

Diese Teigmasse wird nun mit einem Teigspatel in die Lebkuchenglocke gestrichen und auf ein mit einem Backpapier belegtes Backblech gesetzt. Wenn Ihr keine Lebkuchenglocke besitzt, macht Ihr einfach runde, flache Häufchen mit dem Löffel oder Ihr formt mit nassen Händen Teigkugeln, die Ihr dann auf das Blech setzt und flachdrückt.

Jetzt könnt Ihr auch schon den Backofen auf 170 ° Celsius vorheizen, während Ihr den gesamten Teig in runden, flachen Häufchen auf das Backblech setzt. Diese Teigmenge reicht für 9 normalgroße oder entsprechend viele kleine Vanille-Amerikaner. Wenn alle Teighäufchen auf dem Blech sind, wird dieses in den vorgeheizten Backofen geschoben und (je nach Ofen!) 11 Minuten gebacken. Die veganen Vanille-Amerikaner sollen nur ganz leicht gebräunt sein.

Nun werden die Amerikaner zum Auskühlen auf einen Rost gesetzt und in der Zwischenzeit kann der Vanille-Zuckerguß angerührt werden: dazu gibt man den Puderzucker in eine Schüssel und fügt 4 Eßlöffel Vanille-Hafermilch hinzu. Auf keinen Fall mehr, auch wenn Euch das anfangs viel zu wenig erscheint! Ihr rührt mit einem kleinen Schneebesen so lange geduldig, bis aus der trockenen Masse tatsächlich ein zäher, aber glatter Zuckerguß geworden ist.

Dieser wird nun auf die flache Seite der Vanille-Amerikaner gegeben: für einen großen Amerikaner braucht man einen guten Eßlöffel Zuckerguß, der mit einem kleinen Löffel vorsichtig von innen nach außen bis an den Rand verteilt wird. Ist der Amerikaner komplett mit Zuckerguß bedeckt, trägt man die Streusel und Schokolinsen auf, die darauf klebenbleiben sollten: in meinem Fall waren das die Schokolinsen für Nasen und Backen und die Streusel für die Clownsperücken.

Ist das erledigt, muß der Zuckerguß vor dem Bemalen mit der Zuckerschrift sehr gut durchtrocknen und in dieser Zeit werden die veganen Vanille-Amerikaner am besten gar nicht bewegt, weil sich sonst leicht Risse bilden. Auf die gut getrockneten Amerikaner werden dann Augen und Münder und eventuell Haare gemalt: und schon ist sie fertig, Eure zuckersüße Clownsbande!