



Vegane Amerikaner

Zutaten

120 g pflanzliche Margarine

2 Esslöffel Süßlupinenmehl

100 ml Sprudelwasser

125 g Dattelsucker

1 Prise(n) Salz

1 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale

250 g Mehl

2 Teelöffel Backpulver

1 Pack veganes Vanillepudding-Pulver

100 ml Pflanzendrink

200 g Puderzucker

3 Esslöffel Zitronensaft

Etwas Vegane Zuckerstreusel

Kochzeit: 40 min

Gesamtzeit: 40 min

Portionen: 10

Zubereitung

1.

Heize den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vor und belege ein Backblech mit Backpapier.

2.

Schmilz die Margarine und verrühre in einer Schüssel das Süßlupinenmehl mit dem Sprudelwasser zu einer glatten Masse, stelle sie zum Quellen beiseite.

3.

Verrühre die geschmolzene Margarine gründlich mit dem Dattelsucker, dem Salz, der Zitronenschale und der Süßlupinenmasse.

4.

Mische Mehl mit Backpulver und Puddingpulver und rühre sie abwechselnd mit dem Pflanzendrink esslöffelweise unter den Teig. Der Teig sollte am Ende leicht klebrig und schwer vom Löffel fallen. Wenn er zu fest wird, gib schluckweise mehr Pflanzendrink hinzu.

5.

Verteile den Teig als etwa 10 kleine Häufchen in der typischen Amerikaner-Form auf deinem Backblech. Lasse dabei etwas Platz dazwischen, denn die Amerikaner gehen noch etwas auf.

6.

Backe die Amerikaner für 12-15 Minuten auf der mittleren Schiene.

Die Amerikaner sollen dabei nicht allzu viel Farbe annehmen.

Lasse sie anschließend gut abkühlen.

7.

Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft, bestreiche die abgekühlten Amerikaner auf der geraden Seite mit der Glasur und bestreue sie direkt mit den bunten, veganen Zuckerstreuseln.

8.

Lasse die veganen Konfetti-Amerikaner noch mindestens 20 Minuten trocknen, bevor du davon naschst!