

Amerikaner Blechkuchen



Backerfahrung: ☀

Zutaten

Für ein Backblech

200 g Butter/Margarine

200 g Zucker

1 Packung Vanillezucker

4 Eier

500 g Mehl

1 Packung Backpulver

2 Packungen Vanillepuddingpulver

100 ml Milch

Für die Glasur

150 g Zartbitterschokolade

200 g Puderzucker

6 EL Milch

Zum verzieren: Zuckerschrift schwarz ein paar Schokotropfen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Backzeit: ca. 30 Minuten

die Backzeit kann um ca. 5 Minuten je nach Ofen variieren daher Stäbchen Test machen.

Ober-/ Unterhitze: etwa 200 °C

Umluft: 175° C

Zubereitung

Backofen vorheizen

Die Butter, den Zucker und den Vanillezucker mit dem Mixer schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl, das Backpulver und das Puddingpulver mischen und abwechselnd mit der Milch ebenfalls unterrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und ca. 30 Minuten backen.

Den fertigen Boden aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Inzwischen die Schokolade schmelzen. Für den Puderzuckerguss den Puderzucker mit ca. 5-6 EL Milch verrühren, es sollte ein streichbare Masse sein.

Den Kuchen halbieren und die eine Hälfte mit Schokolade und die andere Hälfte mit dem Puderzuckerguss einstreichen. Anschließend den Kuchen bevor der Guss getrocknet in Quadrate schneiden. Nun noch mit Zuckerschrift oder flüssiger Schokolade verzieren, vollständig trocknen lassen und anschließend im Schachbrettmuster auf einem großen Teller/Platte verteilen.

TIPP

Wer den Geschmack von Vanillepuddingpulver nicht so mag kann statt 2 Beuteln nur einen nehmen. Wenn man noch etwas mehr Milch in den Teig gibt wird dieser etwas fluffiger ist dann aber nicht so typisch fest wie bei herkömmlichen Amerikanern.