

# Amerikaner

## Zutaten:

4 Eier  
125 g Zucker  
¾ Päckchen Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker  
¼ l Milch  
500 g Mehl

Alles miteinander verrühren und bei 200 Grad ca. 14-18 Minuten backen. Mit Zuckerglasur bepinseln (Puderzucker und Wasser).

## Essig-Öl-Teig

## Zutaten:

5 Esslöffel Mehl  
4 Esslöffel Zucker  
3 Eier  
2 Esslöffel Öl  
1 Esslöffel Essig  
1 Päckchen Vanillezucker  
½ Päckchen Backpulver

Alles miteinander verrühren. Springform einfetten (Rand). Backpapier auf den Boden legen und 15 Minuten bei 220 Grad backen.

## Hefeteig

## Zutaten:

für ein Blech  
450 g Mehl  
100 g Zucker  
125 g Sanella (flüssig)  
1 Würfel Hefe

In die heiße Sanella ¼ l kalte Milch geben. Alles zu den trockenen Zutaten geben. 1 Würfel Hefe (oder 1 P. Trockenhefe) dazugeben. In einer Schüssel mit Deckel schleudern. Ins heiße Wasserbad stellen. Der Deckel springt hoch, wenn der Teig fertig ist (evtl. auch länger). Mit dem Teigschaber noch einmal durchziehen. Alles auf das Blech geben und ca. 20 Minuten bei 200 Grad backen.