

Zum Backen von Kuchen, Brötchen oder anderen Produkten sind Backtriebmittel unerlässlich. Bei einem Backtriebmittel läuft durch Erhitzen eine Zersetzungsreaktion statt, bei der gasförmiges Kohlenstoffdioxid entsteht. Dieses wiederum steigt im Gebäck nach oben und lässt es „aufgehen“.

Neben normalem Backpulver (Natriumhydrogencarbonat,  $\text{NaCO}_3$ ) kann man auch Hirschhornsalz (Ammoniumhydrogencarbonat,  $\text{NH}_4\text{CO}_3$ ) als Backtriebmittel einsetzen. Es hat seinen Namen daher, dass für die Herstellung früher die Geweihe von Hirschen verwendet wurden. Heute stellt man Hirschhornsalz im Labor her.

Bei der Zersetzung von Hirschhornsalz im Backofen entsteht neben dem oben erwähnten Kohlenstoffdioxid in geringen Mengen auch Ammoniak, eine gasförmige Base, die stechend riecht. Da dieses Gas den Geschmack beeinträchtigt, verwendet man Hirschhornsalz nur für Flachgebäck wie beispielsweise Lebkuchen oder Amerikaner, da hier sämtliche Gase schnell entweichen und so keine Rückstände im Backwerk übrig bleiben.

Der Name Amerikaner ist Verballhornung des Worts „Ammoniakener“. Das bedeutet, dass sich aus diesem Wort das Wort „Amerikaner“ entwickelt hat, da die beiden ähnlich klingen. Den Namen „Ammoniakener“ trug das Gebäck ursprünglich aufgrund des entstehenden Ammoniaks, der beim Backen mit Hirschhornsalz entsteht.