

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

[Beitrag]

[urn:nbn:de:bsz:31-337338](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-337338)

sind, wo es sich leichter leben lässt — besonders wenn man, wie sie, von einer geradezu rührenden Anspruchslosigkeit ist und den grössten Teil seiner Zeit im Freien verbringt — und dass in diesem fruchtbaren Tale eine freigebige Natur grosszügig ihre Gaben spendet, die den glücklichen Bewohnern beinahe mühelos in den Schoss fallen.

Herrliche Provence, glückliches Südfrankreich, wieviele schöne und heitere Stunden hast du mir doch be-

schert! Immer wieder zieht es mich zu dir hin, zu deiner Landschaft, deinen Bauten und deinen prächtigen Menschen. Und deshalb: im nächsten Jahre, wenn der Frühling wieder ins Land gezogen ist und in jedem «zünftigen» Kanuten der Drang erwacht, mit seinem Boot ungebunden in Gottes freie Natur hinauszuwandern, wenn die herrliche Sonne der Provence wieder auf dem grauen Silber der Olivenbäume leuchtet, dann: A la descia!

Alfred DENU.



Abendstimmung am Flussufer

Photo Alfred Denu

Ein neues Rezept:

## AMERIKANER



**Teig:** 100 gr. Butter oder Margarine 100 gr. Zucker - 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker.

ker, 2 Eier - etwas Salz - 1 Päckchen Dr. Oetker-Pudding-Pulver Sahne- oder Mandel-Geschmack - 3 Essl. Milch - 250 gr. Weizenmehl - 9 gr. (3 gestrichene Teel.) Dr. Oetker Backpulver «Backin».

**Zum Bestreichen:** Etwas Milch.

**Heller Guss:** 100 gr. Puderzucker - 1-2 Essl. heisses Wasser oder

**Dunkler Guss:** 100 gr. Puderzucker - 15 gr. Kakao - 1-2 Essl. heisses Wasser.

Man rührt das Fett schaumig und gibt

nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Salz, und das mit Milch angerührte Pudding-Pulver hinzu. Das mit «Backin» gemischte und gesiebte Mehl wird nach und nach ebenfalls daruntergerührt. Der Teig muss sehr fest sein; andernfalls rührt man noch etwas Mehl darunter, sonst läuft das Gebäck breit. Mit 2 Esslöffeln setzt man nicht zu grosse Teighäufchen auf ein gefettetes Backblech und bäckt sie goldbraun.

**Backzeit:** 15-20 Minuten bei starker Hitze. Nach 10 Minuten Backzeit bestreicht man die Oberfläche der Amerikaner mit Milch.

**Für den hellen Guss** rührt man den gesiebten Puderzucker mit so viel Wasser glatt, dass eine dickflüssige Masse entsteht.

**Für den dunklen Guss** verfährt man ebenso, nur wird der Puderzucker mit dem Kakao gesiebt.

Man bestreicht die Unterseite der heissen Amerikaner gleichmässig mit dem hellen oder dunklen Guss.