

Amerikaner!

Mmh, lecker!
Unsere junge Nachbarin
Kim steht auf die „Amis“.



Liebe Leserin, lieber Leser,

ich möchte mich zunächst einmal für die vielen positiven Rückmeldungen auf unsere ersten beiden Kundenbriefe bedanken. Das hat mich sehr gefreut und motiviert mich, Sie weiter rund um Bäckerei und Konditorei zu informieren. Gerne dürfen Sie mir auch mitteilen, was Sie selbst einmal interessiert. Wie wird dies oder das hergestellt, welche Inhaltsstoffe sind drin und wo beziehen wir diese her? Fragen Sie ruhig. Ich freu' mich drauf!

Heute möchte ich Ihnen einmal über unsere Amerikaner berichten, die natürlich ebenfalls nach unserem Reinheitsgebot hergestellt werden. Ist Ihnen eigentlich die Geschichte der Amerikaner bekannt? Nach dem zweiten Weltkrieg soll ein amerikanischer Offizier einem deutschen Bäcker befohlen haben, etwas Süßes für seine Soldaten zu backen. Der Bäcker kratzte alle noch vorhandenen Rohstoffe zusammen, rührte daraus eine Masse und spritzte – der Fachmann sagt „dressieren“ – diese portionsweise auf Backbleche. Nach dem Backen drehte er das Gebäck um und bestrich es mit eingedicktem Zucker, den er von den Soldaten bekommen hatte. Der „Amerikaner“ war geboren!

Inzwischen werden die Amerikaner in vielen Bäckereien aus Fertigmehl hergestellt. Das muss nur noch mit Ei und Wasser angerührt und gebacken werden. Einfach, schnell, unkompliziert... und mit Einheitsgeschmack. Unsere „Amis“ hingegen bestehen aus 12 natürlichen Einzelrohstoffen, die akribisch verwogen und fachmänn-



Unsere „Amis“ stellen wir aus „echten“ Zutaten wie Mehl, Butter, Vollei, und Kristallzucker her.



Von Hand wird die Masse fachmännisch und gleichmäßig auf Backbleche aufdressiert.

Schellhaas
BÄCKEREI



Besuchen Sie uns auf:
www.baekerei-schellhaas.de

Amerikaner

Inhaltsstoffe: Weizenmehl, Milch, Zucker, Butter, Vollei, Weizenquellmehl, Backpulver, Zuckersirup, Salz, natürliches Zitronenölpulver, natürliches Vanilleextrakt, Hirschhornsalz

Schellhaas
BÄCKEREI

Stück **1,20** €



Goldbraun und schön soft: Ich bin stolz auf die Amerikaner aus komplett eigener Herstellung!



Ein sympathisches Kerlchen, unserer Ami!

nisch verarbeitet werden wollen. Zunächst müssen unsere Bäcker Butter, Flüssig- und Kristallzucker, Vollei, Salz und echte Vanille wie auch echtes Zitronenöl miteinander schaumig rühren. Hierbei müssen sie peinlichst darauf achten, dass alle Zutaten über die gleiche (Raum-) Temperatur verfügen. Denn nur dann erhält die Masse das gewünschte Volumen!

Derweil werden Mehl, Weizenquellmehl, phosphatfreies Backpulver und Hirschhornsalz abgewogen und zusammengesiebt. (Während Backpulver nach oben treibt, treibt das Hirschhornsalz ein wenig in die Breite. Nur so erhält der Amerikaner seine typische Form.) Ist dies alles geschehen, wird noch Milch abgemessen und alle Zutaten werden voooooorsichtig miteinander vermengt, um die in die Masse eingeschlagene Luft nicht wieder zu verlieren. Das macht das Gebäck so locker!

In Spritzbeutel abgefüllt, wird die Masse nun fachmännisch und Eines wie das Andere auf Backbleche aufdressiert, gebacken und danach mit dem eingedickten Zuckerguss überzogen. Dies alles erfordert den absoluten Fachmann und ist nicht mit dem „Ruck-Zuck-aus-der-Tüte“ zu vergleichen. Nicht in der Herstellung und nicht im Geschmack. Probieren Sie mal!

Mr Georg Schellhaas

