

■ Kurz notiert

Backe, backe, Baustelle

aus SIGNAL 04/2003 (August/September 2003), Seite 4 (Artikel-Nr: 10002483)

Während man anderenorts von grinsenden Maulwürfen mit Entschuldigungen für ewiges Bauen abgespeist wird, geht man in Halle (Saale) ganz andere Wege. Der Franckeplatz, einer der wichtigsten Verkehrsknoten in Halle und im Netz der Halleschen Verkehrs-AG (HAVAG), wird umgebaut. Die Tram kann nicht fahren, es besteht SEV. Damit die Fahrgäste es zumindest mit einem kleinen Lächeln hinnehmen, fordert die HAVAG sie auf, Plätzchen zu backen: Franckeplätzchen!

Hier das Rezept: 250 g Zement (Mehl), 75 g Sand (Puderzucker), 125 g Fett (Butter), 1 Säckchen feiner Kies (Vanillezucker), 1 paar Krümel Split (Salz), 1 Kelle Spezialzusatz (Esslöffel Zitronensaft), 1 Schaufelspitze Bindemittel (Prise Backpulver) und etwas Fugenmasse (1 Ei) . Alles in einen Bottich geben, gut mischen und fest kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Bauplane abdecken und gekühlt eine Stunde ruhen lassen. Danach beliebig weiter verarbeiten (z.B. mit einer Straßenwalze flach ausrollen und quadratische Pflastersteine ausstechen), bei vorgeheiztem Hochofen ca. 10 Minuten Brennzeit, fertig. Die besten, kreativsten Ideen für Franckeplätzchen werden von der HAVAG belohnt.

Dieser Artikel mit allen Bildern online:

<http://signalarchiv.de/Meldungen/10002483>.

© GVE-Verlag / signalarchiv.de - alle Rechte vorbehalten