Wiederentdeckt:

Die Schätze aus Omas Backbuch

Rosenmehl

Wiederentdeckt:

Die Schätze aus Omas Backbuch

Bassermann Inspiration

Traubenkuchen
Rosen-Mandel-Torte
Feiner Gugelhupf
Mandelspezialität von Anna Stadtwald
125 geschälte Mandeln
185 Butter
4 Eier
500 Mehl

Inhaltsverzeichnis

Vorwort **Seite 6**

Obstzeit **ab Seite 10**

Ob Johannisbeerkuchen, Kirsch-Baiser-Kuchen oder Erdbeer-Biskuitrolle – diese Kuchen sind reif für die besten Früchte der Saison.

Schmalzgebackenes **ab Seite 44**

Von Schneeballen über gefüllte Krapfen bis hin zu süßen Topfen-Nudeln – warm serviert schmecken sie einfach unwiderstehlich gut.

Kuchen für jeden Tag **ab Seite 64**

Marmor-, Nuss- oder Eierlikörkuchen – alle köstlich und so schnell gezaubert, dass sie gern häufiger auf die Kaffeetafel dürften.

Sonntagskuchen **ab Seite 94**

Ob köstliche Punschtorte, Frankfurter Kranz oder festliche Prinzregententorte – diese Prachtstücke dürfen nicht fehlen, wenn es etwas zu feiern gibt.

Kleines und Feines **ab Seite 124**

Hochzeitsküchlein, Nussbeugel oder Schokoladen-Kirsch-Windbeutel – eins haben diese Köstlichkeiten alle gemeinsam: Ein Stück ist viel zu wenig!

Käsekuchen **ab Seite 154**

Ob saftige Eierschecke, Baiser-Quark-Kuchen oder Pflaumen-Schmand-Kuchen – diese Käsekuchen gehören zu den Favoriten auf jedem Kuchenbuffet.

Adventszeit **ab Seite 178**

Mandel-Spekulatius, Quarkstollen oder Spitzbuben – diese Klassiker aus der Weihnachtsbäckerei wünschen wir uns alle Jahre wieder!

Mehlspeisen und Strudel **ab Seite 204**

Apfelstrudel, Rohrnudeln oder Kaiserschmarrn: Bei diesen süßen Mahlzeiten freut sich die ganze Familie auf einen Nachschlag.

Mehlkunde und Tipps **Seite 220**

Rezeptregister **Seite 222**

Impressum **Seite 224**

Von Generation zu Generation weitergegeben: die kostbaren Schätze aus Omas Backbuch!

Ein Duft, ein Geschmack … und schon werden Erinnerungen lebendig an eine wunderbare Zeit voller Liebe und Geborgenheit. An damals, als Mutter oder Großmutter die köstlichsten Kuchen, Plätzchen oder Mehlspeisen gezaubert hat – alle mit diesem einzigartigen „Weißt-du-noch-Geschmack“. Den hat nur Gebäck, das man von früher kennt und nach dem man sich noch heute sehnt. Mit jedem Bissen werden Gedanken wach an geliebte Menschen, an unbeschwerte Kindertage, an das Gefühl, zu Hause zu sein.

Die handgeschriebenen Rezepte unserer Mütter und Großmütter, die wie ein Schatz gehütet wurden, betrachten wir noch heute als kostbares Erbe. Denn sie bewahren das wertvolle Wissen der Älteren – festgehalten auch für die nachfolgenden Generationen. Ganze Rezeptbücher oder auch nur einzelne Blätter – zum Teil in altdeutscher Schrift und versehen mit persönlichen Ergänzungen, fast immer aber mit liebevollen Gebrauchsspuren, die davon zeugen, dass diese Rezepte mehr als einmal zubereitet worden sind.

Seit über 100 Jahren sind wir von Rosenmehl als Backexperten bekannt. So begleiten wir die Backtradition in vielen Familien schon seit mehreren Generationen, denn auch schon damals wurde mit dem guten Rosenmehl gebacken. Deswegen haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, diese wertvollen Aufzeichnungen zu erhalten, wiederzubeleben und einem größeren Kreis zugänglich zu machen. Unter dem Motto „Von Generation zu Generation“ haben wir im Frühjahr 2012 einen Aufruf gestartet, mit der Bitte, uns überlieferte Familienrezepte zu schicken. Die Resonanz war überwältigend: Eine Flut von handschriftlichen Rezepten, historischen Fotos und wunderschönen Kindheitserinnerungen ging bereits innerhalb kürzester Zeit bei uns ein! Von Anisplätzchen über Flachswickel, Prinzregententorte bis hin zu Zedernbrot – alle über Generationen hinweg erprobt und geliebt.

Rosenmehl
Type 405

Eine Liebeserklärung an die Rezepte von damals.

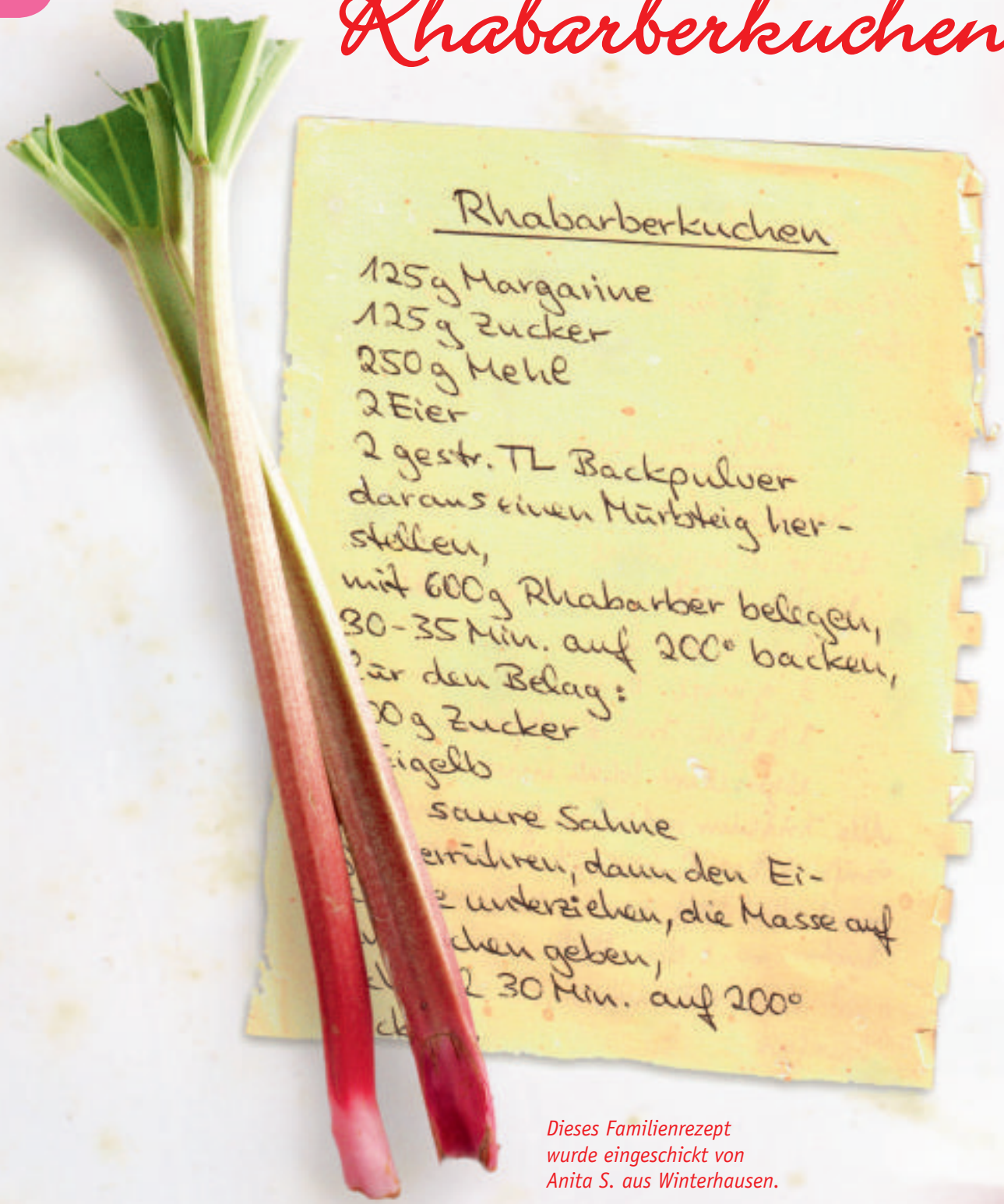
Schließlich folgte für uns die schönste Phase auf dem Weg zu diesem Backbuch: das Ausprobieren und die Auswahl der Rezepte, die für uns bei den vielen köstlichen Backwerken nicht einfach war. Jedem einzelnen Lieblingsrezept haben wir viel Aufmerksamkeit gewidmet. Und von manchem gut gehüteten Geheimrezept waren sogar unsere erfahrenen Bäckermeister überrascht! In der Rosenmehl Backstube wurden die Rezepte nachgebacken und ins Hier und Heute übersetzt. Durch die Flure zogen unwiderstehliche Düfte, die auch bei vielen von uns Erinnerungen wachriefen – an wunderbar saftige Apfelkuchen, die wir als Kinder so liebten. An fröhliche Familienessen, zu denen Großmutter dampfend heiße Rohrnudeln auf den Tisch brachte. Oder an Weihnachtsfeste, an denen uns die Zeit endlos vorkam, bis man schließlich die Keksdosen öffnen durfte.

Das Ergebnis unserer Schatzsuche halten Sie nun in Ihren Händen. Und wir hoffen, dass Sie an den Rezepten und kleinen Familiengeschichten genauso viel Freude haben wie wir. In diesem Sinne wünschen wir viel Spaß beim (Wieder-)Entdecken, Nachbacken und Genießen! Und vielleicht geben Sie sogar auch das ein oder andere Rezept an Ihre Kinder und Enkelkinder weiter …

Ihr Rosenmehl Team

Für diese Obstkuchen
haben schon unsere Großmütter
viele Komplimente geerntet!

Anitas saftiger Rhabarberkuchen



Rhabarberkuchen

125 g Margarine
125 g Zucker
250 g Mehl
2 Eier
2 gestr. TL Backpulver
daraus einen Mürbteig her-
stellen,
mit 600 g Rhabarber belegen,
30-35 Min. auf 200° backen,
ür den Belag:
0 g Zucker
igelb
saure Sahne
erühren, dann den Ei-
e unterziehen, die Masse auf
chen geben,
2 30 Min. auf 200°

Dieses Familienrezept wurde eingeschickt von Anita S. aus Winterhausen.

Arbeitszeit: ca. 40 Minuten
Kühlzeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für einen Kuchen:

Für den Teig:
250 g Rosenmehl Type 405
2 gestrichene TL Backpulver
125 g weiche Butter
125 g Zucker
2 Eier (Größe M)

Für den Belag:
600 g geputzter Rhabarber
2 Eier (Größe M)
200 g Zucker
125 g saure Sahne

Außerdem:
Mehl für die Arbeitsfläche
Fett für die Form
3 EL Semmelbrösel
Puderzucker

Zubereitung:
Mehl mit Backpulver mischen. Butter, Zucker und Eier zugeben, rasch zu einem glatten Teig verkneten und diesen ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Springform (Ø 26 cm) damit auskleiden, dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Anschließend die Semmelbrösel gleichmäßig aufstreuen. Den Rhabarber in ca. 1 cm große Stücke schneiden, auf den Teig geben und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Für den Belag die Eier trennen. Das Eigelb mit 150 g Zucker und saurer Sahne gut verrühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu einem festen Eischnee schlagen und unter die Eigelbmasse ziehen. Die Masse auf den Rhabarber geben und weitere 30 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen den Kuchen ca. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann mit einem Messer von Springformrand und -boden lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Herdeinstellung (vorgeheizt):
E-Herd: 200 °C
Umluftherd: 180 °C

Großmamas Apfelkuchen

„Mein Vater hat ihn sich als Geburtstagskuchen gewünscht, seine Schwester hat ihn „frisiert“, d.h. die leicht verbrannten Apfelspitzchen, die in die Höhe ragten, mit der Schere abgeschnitten.“
Susanne H. aus Neu-Ulm

Arbeitszeit: ca. 40 Minuten
Kühlzeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 30–35 Minuten

Zutaten für einen Kuchen:

Für den Teig:
150 g Rosenmehl Type 405
½ gestrichener TL Backpulver
65 g weiche Butter
65 g Zucker
½ Päckchen Vanillezucker
1 Ei (Größe M)

Für den Belag:
800 g säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
50 g Rosinen
50 g gehobelte Haselnüsse

Außerdem:
Mehl für die Arbeitsfläche
Fett für die Form
2 EL Semmelbrösel
2 EL Zucker
1 Msp. Zimt

Zubereitung:
Mehl mit Backpulver mischen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei zugeben, zu einem glatten Teig verkneten und diesen ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Springform (Ø 26 cm) damit auskleiden, dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Anschließend die Semmelbrösel gleichmäßig aufstreuen.

Die Äpfel schälen und fein reiben. Mit den Rosinen und Haselnussblättchen mischen und auf dem Boden verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30–35 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Nach dem Backen sofort mit Zucker und Zimt bestreuen. Den Kuchen ca. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann mit einem Messer von Springformrand und -boden lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Herdeinstellung (vorgeheizt):
E-Herd: 200 °C
Umluftherd: 180 °C

Der Rosenmehl-Tipp:
Die geraspelten Äpfel mit 2 EL Zimt-Zucker vermischen, nach Belieben noch einen Schuss Rum zugeben.

Traumhafte Erdbeer-Biskuitrolle

Der Rosenmehl-Tipp:
Zum Dekorieren eignen sich besonders die kleineren Erdbeeren.

Arbeitszeit: ca. 60 Minuten
Kühlzeit: ca. 2 Stunden
Backzeit: ca. 8–10 Minuten

Zutaten für eine Rolle:

Für den Teig:
4 Eier (Größe M)
60 g Marzipan-Rohmasse
2 EL Wasser
90 g Zucker
50 g Rosenmehl Type 405
50 g Speisestärke
40 g flüssige Butter

Für die Füllung:
500 g Erdbeeren
4 Blatt Gelatine
1 Eigelb
2 EL Zucker
4 EL Milch
3 EL Rum
400 g Sahne

Außerdem:
Backpapier
etwas Zucker
200 g geschlagene Sahne
Erdbeeren zum Dekorieren

Zubereitung:
Für den Teig die Eier trennen. Die klein gewürfelte Marzipan-Rohmasse mit Wasser und einem Eigelb glatt rühren. Das Eiweiß mit dem Zucker zu einem festen Eischnee schlagen. Das restliche Eigelb in das Eiweiß einrühren. Mehl und Stärke auf die Masse sieben und mit dem Marzipan unterheben. Zum Schluss die flüssige Butter vorsichtig unterziehen. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 8–10 Minuten auf der mittleren Schiene nicht zu dunkel backen. Nach dem Backen die Teigplatte mit der Oberfläche nach unten auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen. Anschließend auf das Backpapier ein feuchtes Küchentuch legen und den Biskuitteig etwas abkühlen lassen.

Für die Füllung die Erdbeeren waschen und vom Strunk befreien. Davon 200 g Erdbeeren im Mixer pürieren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Eigelb mit Zucker und Milch im Wasserbad kräftig aufschlagen, bis die Masse etwas angedickt ist, jedoch noch nicht gerinnt. Die ausgedrückte, abgetropfte Gelatine darin auflösen. Dann Erdbeerpüree und Rum zugeben und die Masse abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die erkaltete, aber noch nicht vollständig erstarrte Masse heben.

Das Backpapier abziehen und den Biskuitboden gleichmäßig mit der Erdbeercreme bestreichen. Die restlichen Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und gleichmäßig aufstreuen. Den Boden von der langen Seite her mit Hilfe des Küchentuchs vorsichtig aufrollen. Mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Biskuitrolle nach Belieben mit geschlagener Sahne und Erdbeerhälften garnieren.

Herdeinstellung (vorgeheizt):
E-Herd: 220 °C
Umluftherd: 200 °C

„In unserem Garten bauten wir viele verschiedene Obst- und Gemüsesorten an, unter anderem auch die Lieblingsfrucht unserer Familie – Erdbeeren. Wir pflückten diese immer gemeinsam mit unseren Kindern, für unsere leckere Erdbeerrolle. Auf dem Bild sieht man meinen Mann Richard und unsere beiden Kinder Marita und Hartmut."
Gisela F. aus Pegnitz

Christas mürber Himbeerkuchen

„Ich bat meine Schwiegermutter Christa H. einmal, mir zu einer Geburtstagsfeier einen Kuchen zu backen. Ich wusste um ihre Koch- und Backkünste und dachte mir, dass es ihr Freude bereitet. Natürlich hatte ich dabei auch die eigene Entlastung im Hinterkopf. Womit ich nicht gerechnet hatte: Meine Schwiegermutter kam bereits viel eher als erwartet – im Gepäck alle Zutaten, die sie für ihren Kuchen brauchte. Plaudernd und lachend nahm sie meine Küche in Beschlag und begann dort, ihren Kuchen zu backen, wobei sie auch mich unermüdlich auf Trab hielt. Dabei betonte sie, dass ein Kuchen doch eben frisch am besten schmecke. Was alle wussten: Die Geselligkeit hatte ihr mehr Freude bereitet, als die Gelegenheit, ihre Backkünste unter Beweis stellen zu können."

Ina H. aus Hof

Arbeitszeit: ca. 40 Minuten
Kühlzeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 35–40 Minuten

Zutaten für einen Kuchen:

Für den Teig:
250 g Rosenmehl Type 405
1 gestr. TL Backpulver
120 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier (Größe M)
1 Eigelb

Für die Füllung:
5 Eiweiß
200 g Zucker
600 g gefrorene oder frische Himbeeren

Außerdem:
Mehl für die Arbeitsfläche
Fett für die Form
Backpapier
ca. 500 g Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Zubereitung:
Mehl mit Backpulver mischen. Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier und Eigelb zugeben, zu einem glatten Teig verkneten und diesen ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Tarteform (Ø 28 cm) damit auskleiden. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Backpapier darauflegen, Hülsenfrüchte (z.B. getrocknete Erbsen) einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten auf der mittleren Schiene blindbacken. Für die Füllung das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers aufschlagen, dabei langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen und zu einem festen Eischnee schlagen.

Die Früchte unter den Eischnee heben und auf dem vorgebackenen Boden gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten auf der mittleren Schiene goldgelb backen. Nach dem Backen den Kuchen ca. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann mit einem Messer von Rand und Boden lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Herdeinstellung (vorgeheizt):
E-Herd: 180 °C
Umluftherd: 160 °C

„Das Bild zeigt meine Oma beim Melken. Die Gierige mit dem Napf unter der Ziege bin ich."
Wilhelmine S. aus Georgensgmünd

Omas schneller Apfelkuchen

250g Butter, 250g Zucker, 5 Eier, 350g Mehl, 1P. Vanillezucker, 1P Backpulver etwas abgeriebene Zitrone oder Aroma. Puderzucker zum Guß (200g) 1-2kg Äpfel
Äpfel schälen, in Stückchen schnippeln.
Rührteig herstellen, Äpfel unterheben. Bei 180-200° backen (ca 30min)
Guß auf den heißen Kuchen streichen
besonders fein - den Puderzucker mit frischem Zitronen Orangensaft anrühren.

UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE

Rosenmehl

Die Schätze aus Omas Backbuch
100 fast vergessene Lieblingsrezepte

Gebundenes Buch, Halbleinen, 224 Seiten, 21,0 x 26,0 cm
ISBN: 978-3-572-08069-4

Bassermann Inspiration

Erscheinungstermin: September 2012

In diesem wundervollen Backbuch verewigt Rosenmehl rund 100 alte, handgeschriebene Familienrezepte. Für jede Jahreszeit und jeden Anlass hält die Sammlung das ideale Rezept für köstliche Back- und Mehlspeisen bereit. Egal ob Oster- oder Adventsbackwerk, ob Obst-, Geburtstagskuchen oder Mehlspeisen - jeder Genießer wird etwas Gutes finden. Freuen Sie sich auf die Rezeptschätze aus der Kindheit in dem liebevoll und hochwertig gestalteten Buch.