





Rosenmehl

Wiederentdeckt:
**Die Schätze aus
Omas Backbuch**



Bassermann

alge
die 4 h
in der unter
Liese Ma
oben e
175



mit 4 Eier
dann geht man
weil man 3
l. 4
back
Eier 40 in Gube
2 Löffel



Reibe
eine
löst
icht
hl gelb
Vanille
et ab
ewo.

Bräutchen (Thoren Tyle)
Bröselteig - halb ger gebäcker - mit
mit Traubenbeeren besäet mit
folgende Masse sättke gegossen:
1/4 l. scharf gerührte Butter
mit 4 Eigelb 100 gr. Zucker
1/2 l. 70 gr. feingew. Mehl,
Kümmersaat n. 100
1/2 l. 1/2 l. 1/2 l. 1/2 l.
ihm bei m



Rosen-Mandel-Forst



Bröselteig
Mehl 105 gr
1/2 l. Zucker 4

Feiner Gugelhupf
1/2 l. 250 gr. Butter mit 1/2 l. Wasser
abkochen 300 g Mehl
gerührt abkochen
und geben

Mandelgebäck aus Oma Stadtwald

125	essl. Mandeln	300
185	Butter	370
2	Eier	1000
500	Mehl	800
100	Oranger	2



balag
gluck
Zute
Blüpp
Defon
in Nauf

See-st. Johana
1/2 l. 1/2 l. 1/2 l. 1/2 l.
1/2 l. 1/2 l. 1/2 l. 1/2 l.
1/2 l. 1/2 l. 1/2 l. 1/2 l.
1/2 l. 1/2 l. 1/2 l. 1/2 l.

250 gr. Fin

gesch
ehl,
g 2
ren

115 bei Puder

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.

Rezeptregister Seite 220

Impressum Seite 222

*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.



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

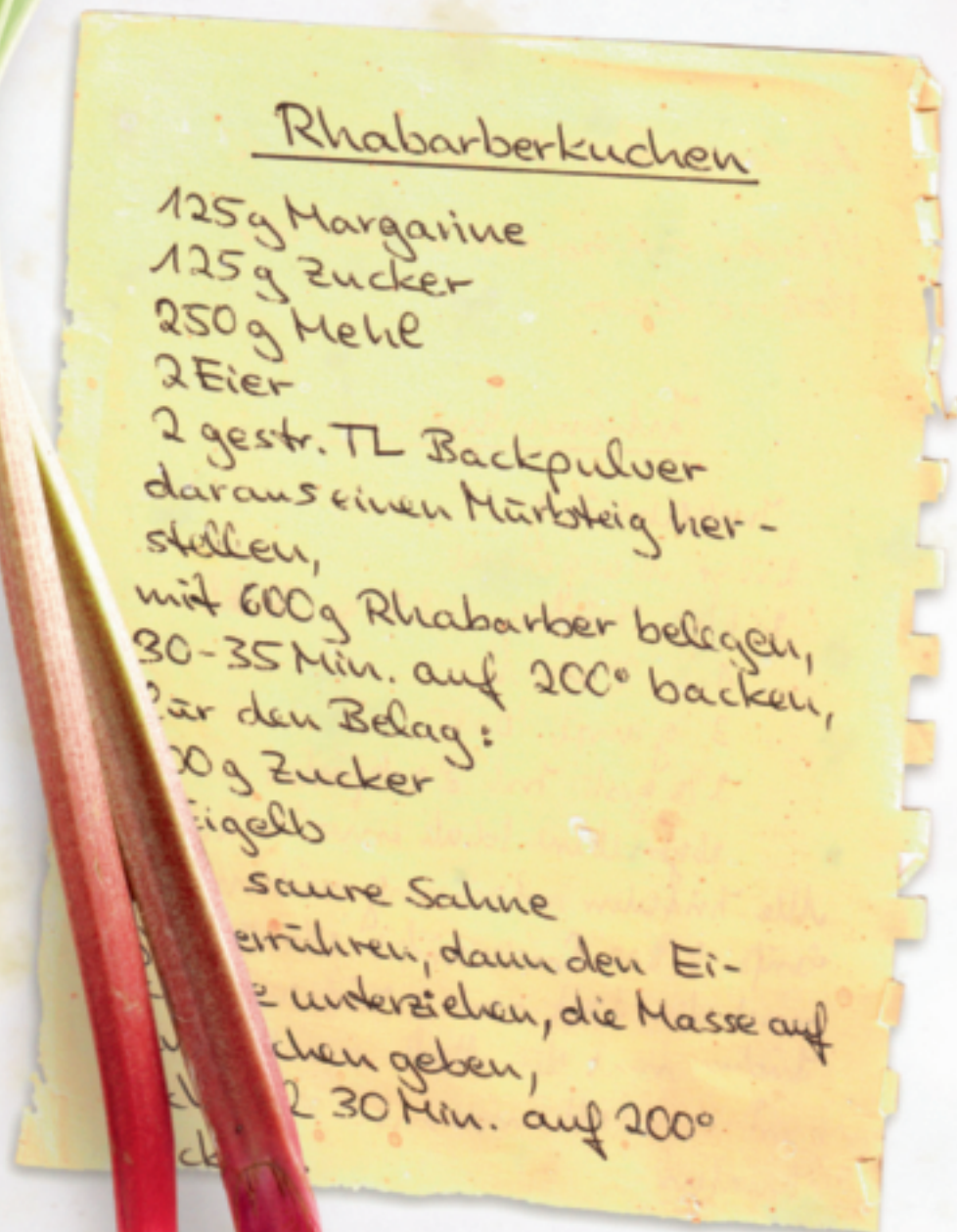




*Für diese Obstkuchen
haben schon unsere Großmütter
viele Komplimente geerntet!*



Anitas saftiger Rhabarberkuchen



*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



Großmamas Apfelkuchen

1 Knetkeg : 150g Mehl + 1 EL
 1/2 gestr TL Backp.
 65 g Zucker = 4 EL
 1/2 P. Vanillin
 1 tbl. Ei
 65 g Margarine

in Springform Zuckern und mit Cabell einstreuen
 El Pausenmilch bestreuen

700-800 g Bestap (3 dicke Äpfel)
 auf grober Reibe zu dünnen Saften reiben
 mit Honig und Rosinen und in Scheiben
 geschnittene Haselnüsse alles auf Zuckern

bei 220-250° Zuckern
 bei sofort mit 2 TL Zucker

„Mein Vater hat ihn sich als Geburtstagskuchen gewünscht, seine Schwester hat ihn „frisirt“, d.h. die leicht verbrannten Apfelspitzen, 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 andickt 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 Erdbeerehälften 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

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.

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

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 Schmelzer
Apfelmuchen

250g Butter, 250g Zucker,
5 Eier, 350g Mehl, 1 P. Vanille-
zucker, 1 P. Backpulver etwas
abgeriebene Zitrone oder Oran-
genschale
Pudrzucker zum Guß (200g)
1-2kg Äpfel
Äpfel schälen, in Stückchen
schneideln.
Rührteig herstellen, Äpfel unter-
heben. Bei 180-200° backen
(ca 30 min)
Guß auf den heißen Kuchen
streichen
insbesondere fein - den Puder-
zucker mit frischem Zitronen
Orangensaft anrühren.



Wilma's schneller Apfelkuchen

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 60–70 Minuten

Zutaten für einen Kuchen:

Für den Teig:

1 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)

250 g weiche Butter

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker
abgeriebene Schale einer

½ unbehandelten Zitrone

5 Eier (Größe M)

350 g Rosenmehl Type 405

1 Päckchen Backpulver

Für die Glasur:

200 g Puderzucker

ca. 4 EL frisch gepresster

Zitronen- oder Orangensaft

Außerdem:

Fett für die Form

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden. Für den Teig die Butter mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren. Die Eier nach und nach zugeben. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Anschließend die Äpfel unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 60–70 Minuten im unteren Drittel backen. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und auf den noch heißen Kuchen streichen. 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.

Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd: 180 °C

Umluftherd: 160 °C



Der Rosenmehl-Tipp:

Probieren Sie den Kuchen auch einmal mit den Apfelsorten Cox Orange oder Jonagold.

Rhabarber- Baiser-Kuchen

**Der Rosenmehl-Tipp:**

Besonders zart und mürbe wird der Rhabarber, wenn Sie die geschnittenen Stücke mit etwas Zucker bestreuen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Denken Sie daran, den entstehenden Rhabarbersaft vor dem Weiterverarbeiten abzugießen!