

Die Schätze aus Omas Backbuch:

Köstliches aus Hefeteig







Rosenmehl

Die Schätze aus Omas Backbuch:

Köstliches aus Hefeteig



Handwritten notes at the top left, partially obscured.



*Kindersorten
eig. 100 Stk*

*Würziger
gr. Mehl
gr. Hefe
gr. Butter
gr. Eier
gr. Zucker*

*Hefezopf
1/2 Kaffeelöffel
1/2 "
Mandelöl
1 Zitrone
etwas Milch, P
Beleg Kirschen*



Monat 1891

Wochentage		Ferien	
A	S	A	S

Memminger-Zuckerbrot

*3 1/2 l Mehl, Milch, Hefe, 4 l Butter
3 Eier, 1/2 l Zucker, 1/2 l Essig, 100 g
Sahneöl & Orangat 1 Citrus*

Handwritten notes on the left side of the bottom page, partially obscured.



*Kirschbuchen mit Streusel
(ca 35-40 Minuten auf 175°C backen)*

*400 g Mehl
1 frische Hefe
75g Zucker
1 Prise Salz
75g Butter
200g Sauerrahm*



*Streusel:
1 1/2 Teller
10 Eier
250g Zucker
1 1/2 Teller*

Inhaltsverzeichnis

Vorwort Seite 6

Lieblingskuchen ab Seite 10

Frisch aus dem Ofen: Ob leckerer Zwetschgendatschi, fruchtiger Rhabarberkuchen oder cremiger Bienenstich – diese Klassiker dürfen auf keiner Kaffeetafel fehlen.

Zöpfe, Stollen, süße Brote ab Seite 44

Zum Frühstück, zu Ostern oder zum Kaffee: Von diesen köstlichen Spezialitäten möchte sich jeder gern noch eine Scheibe abschneiden.

Kleines und Feines ab Seite 62

Oh, wie verführerisch! Das ganz besondere Hefearoma macht Waffeln, Puddingschnecken oder Quarkküchle zu echten Gaumenfreuden.

Mehlspeisen ab Seite 90

Hier geht uns das Herz auf: Bei warmen Kirschbuchteln, Schusterbuben oder Ferdinandeln kommt auch ein Stück Geborgenheit mit auf den Teller.

Schmalzgebackenes ab Seite 108

Ob gezuckerte Apfelkrapfen, Fränkische Feuerspatzen oder köstliche Springnudeln – diese heiß begehrten Leckereien sind jede Sünde wert!

Herzhaftes ab Seite 128

Genießen mit Laib und Seele: Knuspriges Bauernbrot, Genetzte Vesperlaible und Oberschwäbische Seelen machen Heißhunger auf Deftiges.

Extra
für Sie!

Mein Lieblingsrezept Seite 152

Hier haben Sie Platz für Ihr persönliches Lieblingsrezept. Entweder weil Sie es selbst immer wieder gerne backen oder weil Sie es gern an einen lieben Menschen weitergeben möchten.

Tipps rund um den Hefeteig Seite 154

Mehlkunde und Tipps Seite 156

Rezeptregister Seite 158

Impressum Seite 160





Von Generation zu Generation weitergegeben - die leckersten Heferezepte aus Omas Backbuch

Ob saftige Blechkuchen, warme Rohrnudeln oder süße Pfannkuchen – Hefe ist eine Zutat, die wir in vielen köstlichen Gebäcken finden. Der Duft von Hefezopf, Zwetschgendatschi oder frisch gebackenem Brot erinnert uns an unsere Kindertage, als wir zusahen, wie die Großmutter gekonnt den Hefeteig knetete und wir dann heimliche Blicke unter das Tuch auf der Backschüssel warfen, um den aufgehenden Teig zu bestaunen. Oder als wir ungeduldig warteten, bis der noch warme Kuchen endlich angeschnitten wurde ...

Genau solche Erinnerungen möchte Rosenmehl jetzt mit Ihnen teilen. Seit mehr als 100 Jahren begleitet die Marke Rosenmehl bereits die Backtraditionen vieler Familien. Unsere Erfahrung haben wir genutzt, um zahlreiche, fast in Vergessenheit geratene Hefeklassiker auszuwählen und behutsam ins Hier und Heute zu übersetzen. Dank der vielen wunderbaren Familienrezepte, die Sie uns geschickt haben, können wir diese nun an eine neue Generation begeisterter Hefeliebhaber weitergeben.

Nach der erfolgreichen Rezeptsammlung „**Die Schätze aus Omas Backbuch**“ und dem zweiten Teil „**Weihnachtsbäckerei**“ war es für uns selbstverständlich, weitere Rezepte von Ihnen zu sammeln und diese in einem dritten Backbuch zu veröffentlichen. Jetzt halten Sie das neue Rosenmehl-Rezeptbuch in den Händen und wir wünschen Ihnen viel Freude beim Entdecken neuer Backschätze.

Sollten Sie noch ein Heferezept vermissen und dieses gerne weitergeben wollen, finden Sie am Ende des Buches eine noch unbeschriebene Seite z. B. für das Lieblingsheferezept aus Ihrer Familie.





Eine Liebeserklärung an die Heferezepte von damals

Wir haben uns viel Zeit genommen, die schönsten Heferezepte für dieses Backbuch auszuwählen. Mit großer Begeisterung haben wir die eingesandten Rezepte gelesen, bevor sie in der Rosenmehl-Backstube nachgebacken und sorgsam in die heutige Zeit übersetzt wurden. Die Freude, die uns diese Arbeit bereitet hat, und die schönen Erinnerungen, die beim Wiederentdecken aufkamen, möchten wir gern mit dieser Sammlung an Sie weitergeben.

Jetzt hoffen wir, dass Sie mit der gleichen Freude in diesem neuen Buch blättern und die Vielseitigkeit von Hefe entdecken werden. Wieder laden die vielen persönlichen Geschichten zum Stöbern ein und zeigen, seit wie vielen Jahrzehnten manches Familienrezept schon weitergegeben wird. Vielleicht werden diese Heferezepte nun auch in Ihrer Familie zu einer neuen Tradition, die von Generation zu Generation weitergereicht wird. Wir würden uns freuen!

Ihr Rosenmehl-Team







*Mit ihren unvergleichlichen
Hefekuchen lockten schon
unsere Großmütter alle
an den Kaffeetisch.*



Rosenmehl

Köstliches aus Hefeteig

Die Schätze aus Omas Backbuch

Gebundenes Buch, Halbleinen, 160 Seiten, 21,0 x 26,0 cm

ISBN: 978-3-572-08138-7

Bassermann Inspiration

Erscheinungstermin: März 2014

Liebblingsgebäck endlich selber backen

Hefeteig gehört zu den beliebtesten Teigarten – eben weil er so vielseitig für unterschiedlichste Backwaren verwendet werden kann. Auch dafür wurden wieder die besten alten, handgeschriebenen Familienrezepte gesammelt, die es wert sind, der Vergessenheit entrissen zu werden. Für jeden Geschmack und Anlass hält die Sammlung das ideale Rezept bereit. Freuen Sie sich auf ein liebevoll und hochwertig gestaltetes Buch mit Rezepten für süße und pikante Köstlichkeiten von Blechkuchen bis Kleingebäck.

 [Der Titel im Katalog](#)