

*Die Schätze aus Omas Backbuch:*

# Köstliches aus Hefeteig







Rosenmehl

Die Schätze aus Omas Backbuch:

# Köstliches aus Hefeteig



... mit Milch in  
...  
... und für ...



Kindersorten  
... 100 Stück ...

Würziger Hefesopf  
 1/2 Kaffeelöffel  
 1/2 "  
 Mandelöl  
 1 Zitrone  
 etwas Milch, P  
 Beleg Kirschen



Monat 1891

	Wochentage		Ferien	
	A	S	A	S
<u>Memminger-Zuckerbrot</u>				
3 1/2 l Mehl, Milch, Hefe, 1/4 Butter				
3 Eier, 1/4 Zucker, 1/2 Liter 100 gr				
Schmalz & Orangat 1 Citron				

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

400 gr. Mehl  
 1 frische Hefe  
 75gr. Zucker  
 100 gr. Butter  
 200gr. laurwarne



2 1 Stückle  
 100 100 B  
 10 Eier  
 250g. Zucker

# 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.*