

Die Schätze aus Omas Backbuch:

Weihnachts- bäckerei





...Waffel
...Auffahrt
...fällt in die



Heine Lebkuchen.

...wird mit 2 Liter saft
...geknetet, dann
...100g Mehl
...17g Kalk
...10g Speisestärke
...10g Fett
...10g Zucker
...10g Honig
...10g Rosinen
...10g Mandeln
...10g Nüsse
...10g Pfeffer
...10g Nelken
...10g Kardamom
...10g Anis
...10g Kümmel
...10g Fenchel
...10g Dill
...10g Majoran
...10g Thymian
...10g Basilikum
...10g Petersilie
...10g Schnittlauch
...10g Schnittzwiebel
...10g Schnittdill
...10g Schnittfenchel
...10g Schnittkümmel
...10g Schnittfenchel
...10g Schnittkümmel



Kleines Backwerk Christbaumgebäck

Rezept - Kürbis.
1/2 Hl Roggenmehl
1/2 Hl Weizenmehl
1/2 Hl Gerstentrocken
1/2 Hl Hafer
1/2 Hl Buchweizen
1/2 Hl Hirse
1/2 Hl Amaranth
1/2 Hl Quinoa
1/2 Hl Chia
1/2 Hl Flachs
1/2 Hl Lein
1/2 Hl Sesam
1/2 Hl Sonnenblumen
1/2 Hl Kürbiskern
1/2 Hl Mandeln
1/2 Hl Nüsse
1/2 Hl Rosinen
1/2 Hl Mandeln
1/2 Hl Nüsse
1/2 Hl Rosinen
1/2 Hl Mandeln
1/2 Hl Nüsse
1/2 Hl Rosinen



...Mandeln 150g
...Zucker 100g
...Eier 2
...Butter 100g
...Vanille 10g
...Kardamom 10g
...Nelken 10g
...Kümmel 10g
...Fenchel 10g
...Dill 10g
...Majoran 10g
...Thymian 10g
...Basilikum 10g
...Petersilie 10g
...Schnittlauch 10g
...Schnittzwiebel 10g
...Schnittdill 10g
...Schnittfenchel 10g
...Schnittkümmel 10g
...Schnittfenchel 10g
...Schnittkümmel 10g

1/2 Hl Weizenmehl
1/2 Hl Gerstentrocken
1/2 Hl Hafer
1/2 Hl Buchweizen
1/2 Hl Hirse
1/2 Hl Amaranth
1/2 Hl Quinoa
1/2 Hl Chia
1/2 Hl Flachs
1/2 Hl Lein
1/2 Hl Sesam
1/2 Hl Sonnenblumen
1/2 Hl Kürbiskern
1/2 Hl Mandeln
1/2 Hl Nüsse
1/2 Hl Rosinen
1/2 Hl Mandeln
1/2 Hl Nüsse
1/2 Hl Rosinen
1/2 Hl Mandeln
1/2 Hl Nüsse
1/2 Hl Rosinen

Inhaltsverzeichnis

Vorwort Seite 6

Kuchen und Torten ab Seite 10

Oh du Fröhliche: Ob köstlicher Apfelkuchen vom Blech, Zimttorte oder weihnachtlicher Marzipankuchen – mit diesen Köstlichkeiten beschenken Sie Ihre Liebsten und sich selbst.

Plätzchen und Konfekt ab Seite 30

Auf die Plätzchen, fertig, los: Ob Butter-Nuss-Rollen mit Marzipan, winterliche Kastanienbrötchen oder traditionelles Christbaumgebäck – diese Leckereien verbreiten echte Weihnachtsstimmung.

Stollen und Brote ab Seite 104

Weihnachten kommt scheinbarweise: Mit saftigem Früchtebrot, feinem Stollen oder Nuss-Mohn-Striezel wird es nicht erst unter dem Baum besinnlich.

Lebkuchen und Printen ab Seite 118

Vom Lebkuchenhaus über gefüllte Pfefferkuchen bis hin zu weißen Lebkuchen: Die Klassiker der Weihnachtsbäckerei schmecken bei jedem Adventskaffee – alle Jahre wieder.

Mein Lieblingsrezept Seite 150

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.

Weihnachtserinnerungen Seite 152

Weil es endlich wieder nach Lebkuchen und Tanne duftet: Zum Fest der Liebe werden lebhaftere Erinnerungen an damals wach.

Aufbewahrung und Gewürzkunde Seite 154

Mehlkunde und Tipps Seite 156

Rezeptregister Seite 158

Impressum Seite 160

Extra
für Sie!



*Von Generation zu
Generation weitergegeben -
die Weihnachtsschätze
aus Omas Backbuch*





Der erste Schnee, der wie Puderzucker auf den Häuserdächern liegt. Eiskristalle, die an den Fensterscheiben glitzern. Kerzenschein, der das Haus in warmem Licht erstrahlen lässt. Geschenke, die man heimlich besorgt und sorgfältig versteckt, um seine Liebsten am Weihnachtsabend damit zu überraschen. Der Tag, an dem die sorgfältig verschlossenen und gut behüteten Dosen mit Plätzchen, Lebkuchen und Stollen endlich geöffnet werden dürfen und an dem man nach langer Zeit endlich den so lang ersehnten Geschmack wieder genießen darf. Gerade das Backen für Weihnachten lässt uns in Erinnerungen schwelgen und noch einmal Kind sein. Mit Freuden denken wir zurück ans Naschen von gerade angerührtem Teig und das ungeduldige Warten auf unser liebstes Weihnachtsgebäck vor dem heißen Backofen.

Seit über 100 Jahren sind wir von Rosenmehl als Backexperten bekannt und begleiten die Backtradition in vielen Familien schon seit mehreren Generationen. Deshalb haben wir es

uns zur Aufgabe gemacht, traditionelle und beinahe in Vergessenheit geratene Rezepte zu sammeln, sie sorgsam ins Hier und Heute zu übersetzen und wiederzubeleben. Nach unserem ersten Backbuch „Wiederentdeckt: Die Schätze aus Omas Backbuch“ möchten wir weitermachen und noch mehr wertvolle Rezepte einem größeren Kreis von Menschen zugänglich machen, um dieses wertvolle Wissen und wunderbare Traditionen aufrechtzuerhalten.

Unserem erneuten Aufruf sind wieder viele gefolgt und wir waren beeindruckt von der Vielfalt der Einsendungen. Wir haben die besten für Sie ausgewählt und sie in diesem besonderen Backbuch zusammengestellt, das gefüllt ist mit den handgeschriebenen Rezeptschätzen unserer Mütter, Tanten und Großmütter. Und falls Sie in dieser neuen Sammlung noch ein weihnachtliches Rezept vermissen, finden Sie am Ende des Buches eine unbeschriebene Rezeptseite. Diese bietet Ihnen Platz für das Lieblingsbackrezept aus Ihrer Familie, welches Sie mit diesem Buch dann auch weitergeben können.



Eine Liebeserklärung an die Weihnachtsrezepte von damals

Um die weihnachtlichen Schätze für Sie zusammenzustellen, haben wir uns viel Zeit genommen. Die eingesandten Rezepte wurden gelesen, in der Rosenmehl Backstube nachgebacken und behutsam in die heutige Zeit übertragen. Düfte von Zimt, Anis und gerösteten Mandeln zogen dabei durch unsere Flure und versetzten uns zurück in die weihnachtliche Stimmung aus Kindheitstagen, die wir jedes Jahr wieder neu verspüren möchten.

Das Ergebnis unserer Rezeptsuche halten Sie nun in den Händen. Wir hoffen, dass Sie mit genauso viel Begeisterung und Freude wie wir das Buch lesen und die weihnachtlichen Leckereien nachbacken werden. Und wer weiß: Vielleicht werden die Rezepte tatsächlich auch in Ihrer Familie zu einer neuen Tradition, die von Generation zu Generation weitergegeben wird ...

Eine besinnliche Adventszeit und ein schönes Weihnachtsfest wünscht Ihnen

Ihr Rosenmehl Team





*Gern gesehene Begleiter zum
gemütlichen Adventskaffee:
die besten Weihnachtskuchen!*



Fruchtige Orangentorte

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 30–35 Minuten

Zutaten für einen Kuchen:

Für den Teig:

6 Eier (Größe M)
140 g Zucker
abgeriebene Schale von
3 unbehandelten Orangen
Saft von 1 ½ Orangen
140 g gemahlene Mandeln
35 g Rosenmehl Type 405

Außerdem:

2 unbehandelte Orangen
Backpapier
Zucker
100 g Aprikosenkonfitüre
50 g geröstete Mandelblättchen

Zubereitung:

Die Orangen in dünne Scheiben schneiden. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen, den Boden gut mit Zucker bestreuen und mit den Orangenscheiben belegen.

Für den Teig fünf Eier trennen. Eigelb mit einem ganzen Ei, 100 g Zucker sowie Orangenschale und -saft schaumig rühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu einem festen Eischnee schlagen und vorsichtig unterziehen. Zum Schluss Mandeln und Mehl vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30–35 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Nach dem Backen den Kuchen ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann mit einem Messer vom Springformrand lösen und vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen. Die Aprikosenkonfitüre einmal kurz aufkochen, glatt rühren und die Orangentorte damit bestreichen. Den Rand mit Mandelblättchen bestreuen.

Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd: 180 °C

Umluftherd: 160 °C



Handwritten German text from a recipe book, partially obscured by an orange slice. The text includes ingredients like '150 gr Mehl', '35 gr Zucker', and '35 g Rosenmehl'. It also contains the phrase 'Orangenzug-Torte. Sehr gut!' and a list of ingredients for a cake: 'Zucker warben mit 5 Eiern... 140 gr Zucker... 140 g gemahlene Mandeln... 35 g Rosenmehl...'. The page number '12' is visible at the bottom left.

„Das Rezept habe ich von meiner Großtante Mimi. Auf dem Foto ist sie mit ihren drei Kindern zu sehen. In der Adventszeit wurde bei ihr viel musiziert. Sonntags trafen wir uns dort und anschließend gab es Kakao, Kaffee und Kuchen.“

Inge B. aus Nürnberg



Tante Marthas Apfel-Zimt-Kuchen



Der Rosenmehl-Tipp:

Für eine besonders schöne Weihnachtsdekoration kann der Kuchen vor dem Bestäuben mit Puderzucker mit einer selbst gefertigten Schablone in Stern- oder Tannenform belegt werden. Diese können Sie sich problemlos im Internet unter www.rosenmehl.de/zimtkuchen herunterladen.



Arbeitszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 50–60 Minuten

Zutaten für einen Kuchen:

Für den Teig:

- 2 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
- 250 g weiche Butter
- 175 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier (Größe M)
- 200 g Rosenehl Type 405
- ½ Päckchen Backpulver
- 100 g Rosinen
- 2 TL Zimt
- ½ TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale einer
- ½ unbehandelten Zitrone
- 100 g gehackte Mandeln

Außerdem:

- Fett für die Form
- Backpapier
- Puderzucker

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach zugeben. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unterziehen. Anschließend Äpfel, Rosinen, Zimt, Lebkuchengewürz, Salz, Zitronenschale und Mandeln unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 50–60 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Für die letzten 20 Minuten den Kuchen mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. 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.

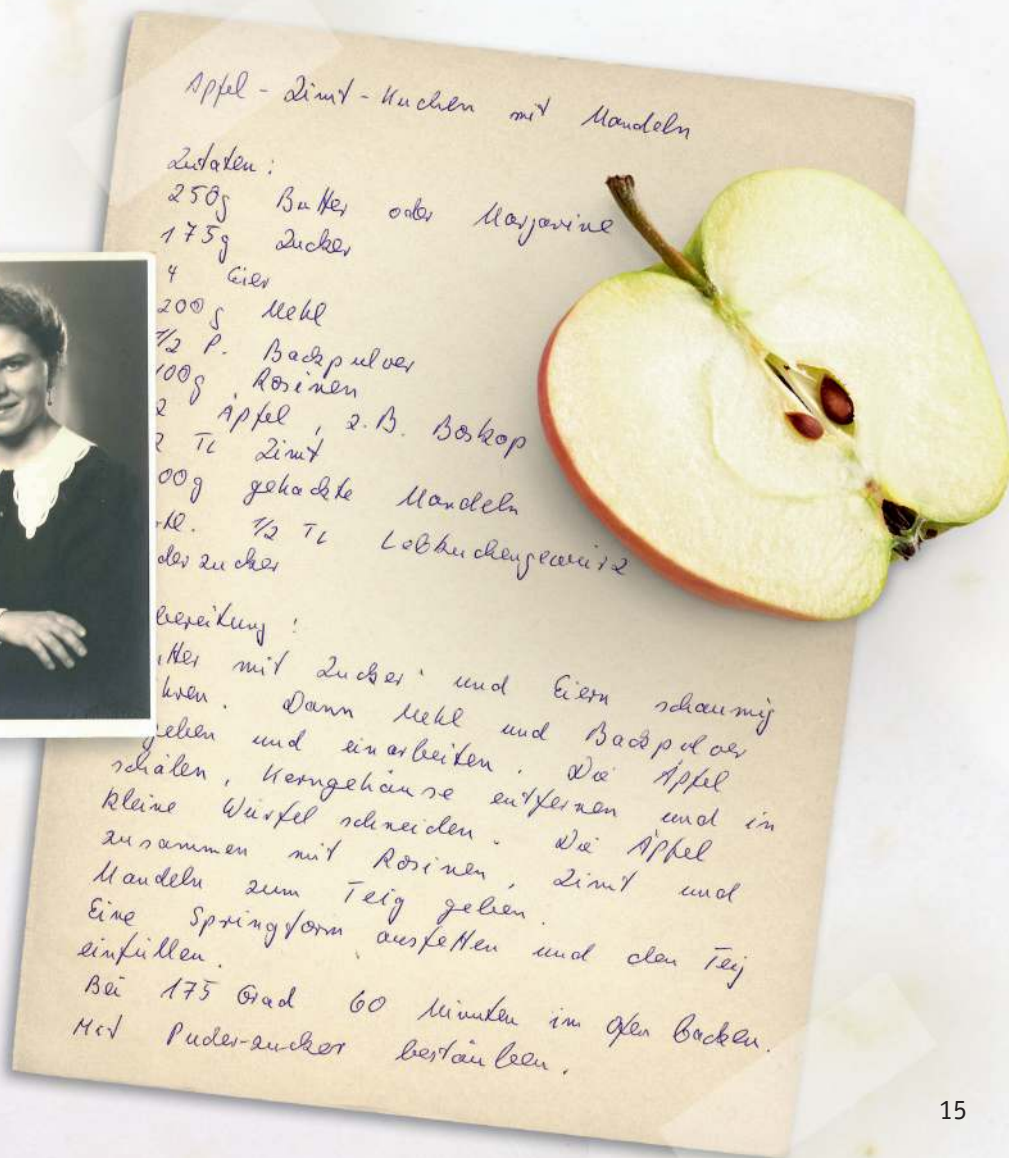
Herdeinstellung (vorgeheizt):

- E-Herd: 180 °C
- Umlufttherd: 160 °C



„Das Foto zeigt meine Tante Martha. Auf jeder Kaffeetafel durfte es an nichts fehlen. Es standen immer mehrere leckere Kuchen und Torten bereit. Nicht nur die Spitze der Tischwäsche wurde gestärkt, auch ihr feiner Kragen und die Manschetten.“

Christina P. aus Melle



Gitterkuchen mit Nussfülle

Der Rosenmehl-Tipp:

Ein Backrahmen sorgt für einen schönen glatten Rand. Dafür den Rahmen in Blechgröße ausziehen und auf das mit Backpapier belegte Blech stellen.

