







Rosenmehl

Die Schätze aus Omas Backbuch:

# Köstliches aus Hefeteig



Bassermann

... mit ...  
...  
...  
...  
...



...  
...  
...  
...

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



Monat 1891

...	Mandeln		Zucker	
	A	G	A	G
<u>Memminger-Zuckerbrot</u>				
3 1/2 l Mehl, Milch, Hefe, 1/4 Butter				
3 Eier, 1/2 l Zucker, 1/2 l Anis 100 g				
Süßholz & Orangat 1 Kiste				



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

400 gr. Mehl  
 1 frische Hefe  
 75gr. Zucker  
 1 Prise Salz  
 75gr. Butter  
 200gr. Laurarome



mg: 2 1 Kiste  
 10 100 100 B  
 7 50 10 Eier  
 1 2 250g. Zucker  
 ...

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort Seite 6

Lieblingskuchen ab Seite 10

Frisch aus dem Ofen: Ob leckerer Zwetschgendatschi, fruchtiger Rhabarberkuchen oder cremiger Bienestich – 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.

Tipps rund um den Hefeteig Seite 152

Mehlkunde und Tipps Seite 154

Rezeptregister Seite 156

Impressum Seite 158

Osterbrat

Zutaten:

250ml Milch

2 Würfel Hefe

1kg Mehl



Wegenermeister  
te, 2 Löffel Zucker  
esen. 300g  
mit der Hefe  
rotlegen. 40  
der (Vanill  
m auswahl  
semmerrollen  
auf die Schnittfläche  
gut aufgeben lassen.  
Wenn sie trocken abh



# 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*

