



Rosenmehl

Die Schätze aus Omas Backbuch

Weihnachts- bäckerei



Bassermann

Die Schätze aus Omas Backbuch:
Weihnachtsbäckerei



Bassermann

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Kuchen und Torten

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

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

Stollen und Brote

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

Lebkuchen und Printen

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

Weihnachtserinnerungen

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

[Aufbewahrung und Gewürzkunde](#)

[Mehlkunde und Tipps](#)

[Rezeptregister](#)

[Impressum](#)



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

Kuchen und Torten

*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



„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



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 Rosenmehl 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

Umluftherd: 160 °C

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.



„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



Arbeitszeit: ca. 60 Minuten
Kühlzeit: ca. 60 Minuten
Backzeit: ca. 30–35 Minuten

Zutaten für ca. 48 Stück:

Für den Teig:

600 g Rosenmehl Type 405
1 Päckchen Backpulver
300 g weiche Butter
300 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier (Größe M)
2 EL Milch
1 Prise Salz

Für die Füllung:

150 ml Milch
150 g Butter
500 g gemahlene Haselnüsse
150 g Zucker
1 TL Vanillezucker
abgeriebene Schale und Saft von ½ unbehandelten Zitrone
1 EL Rum
1 TL Zimt

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche
Backpapier
ca. 300 g Konfitüre (z. B. Himbeer- oder Aprikosenkonfitüre)
1 Eigelb (Größe M)
1 EL Sahne

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver mischen. Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier, Milch und Salz zugeben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten und für ca. 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung Milch mit Butter aufkochen. Nüsse, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und -saft, Rum sowie Zimt hinzufügen und noch einmal aufkochen. Anschließend die Nussfüllung abkühlen lassen.

Den Teig in drei gleich große Stücke teilen. Eines der Stücke auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf eine Größe von ca. 30 x 40 cm dünn ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die abgekühlte Nussfüllung gleichmäßig darauf verstreichen.

Das zweite Teigstück ebenfalls dünn auf Blechgröße ausrollen und auf die Nussfüllung legen. Die Konfitüre kurz glatt rühren und gleichmäßig aufstreichen.

Für das Gitter das dritte Teigstück auf eine Größe von ca. 35 x 30 cm ausrollen und daraus mit einem gewellten Teigrädchen ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen gitterförmig auf die Konfitüre legen. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen und die Streifen damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30–35 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Nach dem Backen mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen. Anschließend in ca. 5 x 5 cm große Stücke schneiden.

Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd: 200 °C

Umluftherd: 180 °C

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.



Dieses Familienrezept wurde eingeschickt von Harald S. aus Erlangen.

