



# Aus Omas Backstube



Lieblingsrezepte aus der guten alten Zeit







**Aus  
*Omas  
Backstube***



**Aus  
*Omas*  
*Backstube*  
Lieblingsrezepte aus der guten  
alten Zeit**

**riva**

**Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek**

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie.

Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

**Für Fragen und Anregungen**

[info@rivaverlag.de](mailto:info@rivaverlag.de)

**Wichtiger Hinweis**

Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.

Originalausgabe

2. Auflage 2022

© 2022 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

80799 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Caroline Kazianka

Umschlaggestaltung: Isabella Dorsch

Umschlagabbildungen: Vorderseite: Stephanie Just; Rückseite: Sascha Koglin, Stephanie Just

Abbildungen Innenteil: S. 4, 6, 8, 18, 30, 48, 72, 94, 106, 125, 126: Sascha Koglin; alle anderen Bilder: Stephanie Just

Hintergrund/Rahmen: [imnoom/Shutterstock.com](https://www.imnoom.com),

[Backgroundy/Shutterstock.com](https://www.backgroundy.com)

Satz: [inpunkt\[w\]o](http://inpunkt[w]o.de), Haiger ([www.inpunktwo.de](http://www.inpunktwo.de))

eBook: [ePUBoo.com](http://ePUBoo.com)

ISBN Print 978-3-7423-1851-0

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-1570-7

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-1571-4



Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

**[www.rivaverlag.de](http://www.rivaverlag.de)**

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)



# ***Inhalt***

Lieblingsrezepte aus der guten alten Zeit

**Blechkuchen**

**Kleingebäck**

**Torten**

**Omas Lieblingskuchen**

**Omas Obstkuchen**

**Omas Spezialitäten**

**Weihnachtsgebäck**

Rezeptregister





# ***Lieblingsrezepte aus der guten alten Zeit***

Wer behaupten würde, ich wäre schlank, wäre entweder ein übler Schmeichler oder er hätte eine deutliche Sehschwäche.

Meine persönliche Erklärung für meine Körperfülle – und ja, es ist eine Ausrede – ist, dass ich von Generationen von guten Bäckerinnen in unserem Landgasthof verwöhnt wurde.

An erster Stelle meine liebe Oma Annalies mit ihrer langjährigen Mitarbeiterin und Vertrauten »Ösi«. Die beiden haben ihr halbes Leben zusammen gebacken und sich tatsächlich nie das Du angeboten.

Hannelore und Sabine taten gern das Übrige und natürlich Eva-Maria mit ihren unzähligen Rezepten.

Allen möchte ich danken für diese harte Arbeit und Mühe für die täglichen und unvergesslichen Versuchungen der leckeren Art.

Ohne euch würde es dieses Buch mit den herrlichen Backrezepten nicht geben.

Alle kleinen Anekdoten und dieses Dankeschön sind nur für euch.



# ***Blechkuchen***



**Zwetschggenkuchen**

**Butterkuchen**

**Kirsch-Streusel-Kuchen**

**Pflaumen-Nektarinen-Kuchen**



# ***Zwetschkuchen***

**Oma und Ösi haben eigentlich immer und zu jeder Zeit gebacken, und es hat stets so herrlich geduftet. Zwetschkuchen war der Allerbeste**

## **ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH:**

### **Für den Teig:**

80 g Butter, geschmolzen  
230 ml lauwarme Milch (40 °C)  
80 g Zucker  
1 Würfel frische Hefe  
550 g Mehl plus mehr für die Arbeitsfläche  
1 Ei  
1 Prise Salz  
Butter für das Blech  
etwas Paniermehl für das Blech

### **Für den Belag:**

1,8 kg Zwetschen  
80 g Zucker  
1 TL gemahlener Zimt  
2 Päckchen Tortenguss  
500 ml Apfelsaft

Die geschmolzene Butter und die lauwarme Milch in eine Schüssel gießen. Zucker und zerbröselte Hefe dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren.

Mischung zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen, bis die Hefe deutlich schäumt.

Jetzt das Mehl, Ei und Salz zufügen und alles mit dem Handrührgerät gut verkneten.

Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und bei 40 °C im Backofen gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teig aus dem Backofen holen und nochmals gut durchkneten. Dann auf der bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz auf die Größe eines Backblechs ausrollen. Das Backblech mit Butter einfetten, mit Paniermehl ausstreuen und den Teig darauflegen.

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Die Früchte mit der Schnittfläche nach oben in gleichmäßigen Reihen auf den Teig setzen. In einer Schüssel Zucker und Zimt vermischen und die Zwetschgen damit bestreuen.

Den Kuchen 35 Minuten im Ofen backen. Dann herausnehmen und auskühlen lassen.

Aus dem Tortenguss und dem Apfelsaft nach Packungsanweisung einen Guss herstellen, diesen über den erkalteten Kuchen löffeln und fest werden lassen.



# ***Butterkuchen***

**Diesen wundervollen und wirklich leckeren Kuchen gab es meist bei den großen Kaffeetafeln im Saal. Jeder Gast bekam ein Stück Sahnetorte, und der Butterkuchen stand auf Platten auf den Tischen.**

## **ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH:**

80 g Mehl  
1 Würfel frische Hefe  
210 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
200 ml lauwarme Milch  
1 Prise Salz  
1 Ei  
50 g zerlassene Butter, abgekühlt  
150 g kalte Butter plus mehr für das Blech  
etwas Paniermehl für das Blech  
100 g gehobelte Mandeln

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe in ein hohes Gefäß bröseln, 60 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker auf die Hefe streuen, die lauwarme Milch darüber gießen und alles mit dem Schneebesen gut verrühren, bis die Hefe aufgelöst ist. So lange warten, bis sich Schaum auf der Milch bildet und die Hefe anfängt zu arbeiten.

Salz, Ei und die zerlassene Butter zum Mehl geben und die Hefemilch zugießen. Alles mit dem Handrührgerät erst auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe verrühren, bis



sich der Teig um die Knethaken wickelt und ein Kloß entsteht.

Den mit einem feuchten Tuch zugedeckten Teig 15 Minuten bei 40 °C in den Ofen stellen. Wenn der Teig sich merklich vergrößert hat, aus dem Ofen holen und ordentlich mit den Händen durchkneten. Danach nochmals 15 Minuten im Ofen bei 40 °C gehen lassen.

Ein Backblech mit Butter einfetten, mit Paniermehl ausstreuen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Nochmals abgedeckt 15 Minuten bei 40 °C in den Ofen schieben.

Backblech aus dem Ofen holen, den Ofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und mit dem Daumen kleine Mulden in den Teig drücken. Die gut gekühlte Butter klein schneiden und in die Mulden verteilen.

Den restlichen Zucker und den restlichen Vanillezucker in einer Schüssel mischen und auf den Teig streuen. Anschließend die Mandeln darauf verteilen. Den Kuchen in 15 Minuten im Ofen goldgelb backen.

