



# Aus *Omas* *Backstube*



Lieblingsrezepte aus der guten alten Zeit

© 2022 des Titels »Aus Omas Backstube« (ISBN 978-3-7423-1851-0) by riva Verlag.  
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)

riva

© 2022 des Titels »Aus Onas Backstube« (ISBN 978-3-7423-1851-0) by riva Verlag.  
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)



# 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



Zwetschkuchen .....	10
Butterkuchen .....	12
Kirsch-Streusel-Kuchen .....	14
Pflaumen-Nektarinen-Kuchen .....	16

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

# Zwetschkuchen

## 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 Zwetschgen  
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.



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.

# Butterkuchen

## 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.



Omas Klassiker mit Streuseln. Immer beliebt, auch bei den Zahnärzten.

# Kirsch-Streusel-Kuchen

## ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH:

### Für den Belag:

120 g Zucker  
120 g Butter  
170 g Mehl  
1 Glas Sauerkirschen, entsteint  
(Abtropfgewicht 350 g)

### Für den Teig:

200 g Marzipan  
100 g weiche Butter plus  
mehr für das Blech  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
375 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
etwas Paniermehl  
für das Blech

Für die Streusel Zucker, Butter und Mehl in eine Schüssel geben und mit den Fingerspitzen verkneten, bis sich Streusel bilden. Bis zur Verwendung kalt stellen. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Teig Marzipan in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Weiche Butter, Zucker und Vanillezucker zufügen und alles mit dem Handrührgerät vermischen.

Nach und nach die Eier unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und löffelweise unter den Teig arbeiten.

Ein Backblech mit Butter einfetten, mit Paniermehl ausstreuen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Die abgetropften Kirschen darauf geben, dann mit Streuseln belegen.

Den Kirschkuchen 45 Minuten im Ofen backen. Wenn die Streusel vorher dunkel werden, Kuchen mit Alufolie abdecken.



Eine freche und sehr leckere Rezeptidee – wie so viele dieser guten Bäckerin.  
Einfach unvergessen gut!

# Pflaumen-Nektarinen-Kuchen

## ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH:

### Für den Teig:

200g Marzipan  
100g weiche Butter plus  
mehr für das Blech  
100g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
375g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
etwas Paniermehl  
für das Blech

### Für den Belag:

30 Pflaumen  
10 Nektarinen  
4 EL Zucker  
1 EL gemahlener Zimt  
2 Päckchen Tortenguss  
500 ml Apfelsaft

Marzipan in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Weiche Butter, Zucker und Vanillezucker zufügen und mit dem Handrührgerät verrühren.

Nach und nach die Eier untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und löffelweise unter den Teig arbeiten.

Ein Backblech mit Butter einfetten, mit Paniermehl ausstreuen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen.

Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Obst waschen, die Pflaumen halbieren und dabei entsteinen. Die Nektarinen ebenfalls halbieren, entsteinen und in gleichmäßige Spalten schneiden.

Die Früchte nun mit der Schnittfläche nach oben abwechselnd in Reihen auf dem Kuchen verteilen. Zucker und Zimt in einer Schüssel vermischen und über die Früchte streuen.

Kuchen im Ofen 40 Minuten backen, dann herausnehmen und abkühlen lassen.

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





# *Kleingebäck*



Zitrontörtchen .....	20
Gefüllte Amerikaner .....	22
Liebesknochen (Eclairs) .....	24
Franzbrötchen.....	26
Vanilletörtchen.....	28

Niemals, wirklich niemals durfte die alte Reibe für die Zitronenschale gewaschen werden, denn sie wurde nur dafür und täglich genutzt. Und die Reibe verströmte den Duft von Tausenden Zitronen. Schade, dass es die nicht mehr gibt.

# Zitronentörtchen

## ZUTATEN FÜR 6 STÜCK:

### Für die Creme:

1 Päckchen Vanille-  
Puddingpulver  
100 g Zucker  
500 ml Milch  
50 g Kokosfett  
200 g Butter  
Abrieb von 1 Bio-Zitrone

### Für den Teig:

4 Eiweiße  
Butter für das Blech  
etwas Paniermehl  
für das Blech  
4 Eigelbe  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 EL Wasser  
100 g Mehl  
100 g Speisestärke  
2 gestrichene TL Backpulver

### Für Guss und Garnitur:

200 g Puderzucker  
3 EL Zitronensaft  
kandierte Kirschen

Zunächst die Creme zubereiten: Dazu aus Puddingpulver, Zucker und Milch nach Packungsangabe einen Pudding kochen. In den noch heißen Pudding das Kokosfett einrühren.

Butter und Zitronenabrieb in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig rühren und den Pudding nach und nach untermischen. Creme abkühlen lassen und bis zur Verwendung kalt stellen.

Für den Teig das Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen und kalt stellen.

Ein Backblech mit Butter einfetten, mit Paniermehl ausstreuen und den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eigelbe, Zucker, Vanillezucker und Wasser in einer Schüssel schaumig rühren und den Eischnee unterheben.

Mehl, Stärke und Backpulver in einer weiteren Schüssel vermischen und über den Teig sieben. Mehlmischung locker unterheben und den Teig auf das gefettete Backblech streichen. Dann 12 Minuten im Ofen backen. Aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.

Aus dem abgekühlten Boden mit einem Ausstecher oder Glas 12 Kreise ausstechen. Auf 6 Kreise Creme streichen und jeweils 1 Teigkreis daraufsetzen. Törtchen auf ein Kuchengitter geben, so kann später überschüssiger Guss abtropfen.

Für den Guss den Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Den Guss gleichmäßig über die Törtchen geben und mit den Kirschen garnieren. Vor dem Servieren Guss fest werden lassen.

© 2022 des Titels »Aus Omas Backstube« (ISBN 978-3-7423-1851-0) by riva Verlag.  
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)

