

Rolle MÜHLE

Ausgabe 4

C.F. Rolle GmbH Mühle

Rezeptheft

Rolle Lieblingsrezepte

Rezepte, die immer wieder gern nachgebacken und von Generation zu Generation weiter gereicht werden: das sind wahre Schätze der Küche. Wir hoffen, auch unsere Lieblingsrezepte wachsen zu Schätzen heran.

Von weitergegebenen Traditionen und Werten zeugt ebenso unsere Mühle. Seit 1856 ist sie mit dem Namen der Familie Rolle verbunden. Die Arbeit der Müller ist geprägt von der Liebe zum Handwerk, von Erfahrung, Fleiß und Können. So wurde die traditionelle Handwerksmühle zu einem zeitgemäßen Lebensmittelbetrieb. Erhalten hat sich bis heute die unmittelbare Verbundenheit zur Natur. Seit jeher nutzen wir die Kraft des Wassers um unser Mehl herzustellen.

Wir möchten Ihnen mit diesen sieben tollen Rezepten die Winter- und Weihnachtszeit versüßen: mit Gelinggarantie!

Noch ein paar Hinweise vorab:
Sie können alle angegebenen Mehlsorten nach Belieben austauschen. Wählen Sie problemlos anstatt Gelbweizenmehl 550, auch Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl 630. Bei Einsatz von Vollkornmehlen benötigt der Teig mehr Feuchtigkeit, da Vollkornmehle mehr Wasser aufnehmen.



Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte für die Gesamtzubereitungszeit. Wenn Sie dem Teig mehr Ruhe gönnen, verlängert sich dementsprechend die Zeit.


BUELLE-MÜHLE

1 d

Mandel-Stollen

buttrig mit feiner Marzipannote

Zutaten

1 kg	Rolle's Stollenmehl
100 g	frische Hefe
275 ml	Milch, handwarm
200 g	Zucker
20 g	Salz
500 g	Butter
250 g	süße Mandeln, gehackt
30 g	bittere Mandeln, fein gemahlen, Kaffeesahne zum Einweichen
	geriebene Schale von 1 Zitrone
1 Pack	Vanillezucker

Am Vorabend: Alle Zutaten in einen warmen Raum legen. Mandeln enthäuten, trocknen und hacken (weicht man sie in Kaffeesahne ein, wird der Stollen saftiger).



Am Backtag: Mehl sieben. In einer kleinen Schüssel aus 150 ml Milch und 250 g Mehl mit der Hefe einen Vorteig bereiten und ca. 30 Minuten warm stellen.

Diesen in einer großen Schüssel mit den anderen Zutaten zu einem Teig verarbeiten und gut durchkneten. Den Teig bei Zimmertemperatur 2 Stunden abgedeckt ruhen lassen, Ofen vorheizen.

Den Teig gut durchwirken, 2 Stollen formen (sonst bäckt er nicht durch), längs einschneiden. Ohne weiteres „Gehenlassen“ ca. 1 Stunde im vorgeheizten Ofen bei rund 175 °C backen. Die Stollen auskühlen lassen, buttern (mit flüssiger Butter streichen) und zuckern.

Vor dem Anschneiden mindestens 1 Woche kühl und trocken lagern, damit sich das Aroma entfaltet.



Tipp: Auch ungestrichen ein Genuss!

1 d

Rosinen-Stollen

nach einem altem Familienrezept

Zutaten

1 kg	Rolle's Stollenmehl
500 g	Sultaninen, Rum zum Tränken
100 g	frische Hefe
250 ml	Milch, handwarm
200 g	Zucker
20 g	Salz
500 g	Butter
200 g	süße Mandeln, gehackt
30 g	bittere Mandeln, fein gemahlen, Kaffeesahne zum Einweichen
150 g	Zitronat
50 g	Orangeat
geriebene Schale von 1 Zitrone	
1 Pack	Vanillezucker

Am Vorabend: Alle Zutaten warmstellen. Mandeln enthäuten, trocknen und hacken (weicht man sie in Kaffeesahne ein, wird der Stollen saftiger). Sultaninen waschen, abtropfen und in Rum tränken.

Am Backtag: Mehl sieben. In einer kleinen Schüssel aus 150 ml Milch und 250 g Mehl mit der Hefe einen Vorteig bereiten und ca. 30 min warm stellen.

Diesen in einer großen Schüssel mit den anderen Zutaten - außer Sultaninen! - zu einem Teig verarbeiten, gut kneten, zum Schluss die Sultaninen unterarbeiten. Den Teig bei Zimmertemperatur 2 Stunden abgedeckt ruhen lassen, Ofen vorheizen.

Den Teig gut durchwirken, 2 Stollen formen (sonst bäckt er nicht durch), längs einschneiden. Ohne weiteres „Gehenlassen“ ca. 1 Stunde im vorgeheizten Ofen bei rund 175 °C backen. Die Stollen auskühlen lassen, buttern (mit flüssiger Butter streichen) und zuckern.

Vor dem Anschneiden mindestens 1 Woche kühl und trocken lagern, damit sich das Aroma entfaltet.

Tipp: Auch ungestrichen ein Genuss!



4 h

Stollenkonfekt

Das perfekte Rezept für alle Mini-Stollen-Freunde -
ideal zum Verschenken oder einfach zum selber Naschen!

Sultaninen, Orangeat und Mandeln 2 Stunden im Rum ziehen lassen.
Mehl, Zucker und Zimt vermischen. Die Hefe hinzugeben, mit Milch leicht verrühren und alles an einem warmen Ort zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

Butter mit 60 g Puderzucker schaumig schlagen und den Honig unterrühren. Anschließend das Salz, die Buttermasse und die eingelegten Früchte hinzugeben und miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Den Hefeteig an einem warmen Ort mit einem feuchten Tuch zugedeckt weitere 30-45 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen und 2-3 cm lange Stücke abschneiden. Die Stücke im Abstand von 2 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Zugedeckt erneut 10 Minuten gehen lassen und anschließend 10-15 Minuten goldbraun backen.

Währenddessen die Butter in einem Topf zerlassen und noch heiß über das fertig gebackene Konfekt geben. Zum Schluss das Konfekt mehrmals hintereinander mit Puderzucker bestäuben.

ergibt ca. 100 Stück



Zutaten

125 g	LANDGEMACHT Bio Sultaninen
50 g	Bio Orangeat
40 g	Mandelstifte
20 ml	Rum
250 g	LANDGEMACHT Bio Weizenmehl 550
20 g	Rohrzucker
1 TL	Zimt
1 Tüte	Trockenhefe
65 ml	lauwarme Milch
100 g	Butter
200 g	Puderzucker
30 g	Honig
1 Prise	Meersalz
150 g	Butter

Tipp: Je länger das Konfekt in einer luftdicht verschlossenen Dose durchzieht, desto aromatischer wird es.

2½ h

Erzgebirgischer Kartoffelkuchen

versüßt die Vorweihnachtszeit und die Vorfreude auf den Stollenanschnitt

Den Stollenteig mit der Kartoffelmasse vermengen, gut durchkneten und anschließend für ca. 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Ein Backblech gut einfetten, den Teig darauf geben und gleichmäßig verteilen. Mit Hilfe der Fingerspitzen viele kleine Vertiefungen in den Teig drücken.

Den Teig mit zerlassener Butter bestreichen und anschließend die Zucker-Zimt Mischung gleichmäßig darüber streuen. Alles noch einmal ca. 15 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Den Kuchen für ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Zutaten

- 1000 g fertig gegangener Rosinenstollenteig (siehe Rezept Rosinenstollen)
- 200 g gekochte, geriebene Kartoffeln
- 125 g Butter
- 12 EL Zimt-Zucker-Mischung



2 h

Wasserbrezeln

Traditionelles Familienrezept nach Oma Ruth Rolle

perfekt für frostige Wintertage



Zutaten

500 g	LANDGEMACHT Bio Weizenmehl 550
290 ml	Wasser
10 g	Salz
1 TL	Zucker
1 EL	Öl oder Butter
15 g	Frischhefe oder 5 g Trockenhefe

Für den Vorteig das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde formen.

Hefe und Zucker in lauwarmen Wasser auflösen. Anschließend die Hefemischung in die Mulde geben und mit etwas Mehl vom Rand bestreuen.

Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig für mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Salz und geschmolzene Butter oder Öl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Nochmals zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten. Anschließend in ca. 25 Stücke teilen und diese erst zu einer dünnen Schlange (etwa 30 cm lang) und dann zu einer Brezel formen. Die Brezeln auf ein großes Schneidbrett legen und nach draußen stellen, bei frostigen Temperaturen (alternativ in die Tiefkühltruhe).

Danach die Brezeln für ca. 2 Minuten in siedendes Salzwasser geben, bis diese an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen und die Brezeln auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech für ca. 10 Minuten hellbraun backen.

Tipp: Genießen Sie die Brezeln mit ein klein wenig Butter und „ditschen“ Sie diese in einen wohlig warmen Kakao oder in einen leckeren Kaffee.

¾ h

Haferflocken-Häufchen

Zutaten

100 g	Butter
1 Tasse	Zucker
1 Pack	Vanillezucker
2 Tassen	LANDGEMACHT Bio Haferflocken
2 Tassen	LANDGEMACHT Bio Dinkelmehl 630
1 Pack	Backpulver
6-8 EL	Milch

Zimmerwarme Butter schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker hinzugeben.

Haferflocken, Mehl, Backpulver und Milch nach und nach untermengen.

Mit zwei Teelöffeln kleine Haferflockenhäufchen formen und diese auf ein gefettetes Backblech geben.

Ca. 25 Minuten bei 180°C im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Abkühlen lassen und wahlweise mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Geben Sie zu den Haferflocken wahlweise noch eine Prise Zimt hinzu.


Rolle
MÜHLE

½ h

Winter-Waffeln

beliebt bei Jung und Alt

Zimmerwarme Butter gemeinsam mit der Dattelsüße oder dem Zucker schaumig schlagen.

Nach und nach Eier, Mehl, Backpulver, Zimt oder Spekulatiusgewürz hinzugeben und alles gut verrühren.

Zum Schluss die Milch hinzufügen, bis der Teig eine zähflüssige Konsistenz aufweist.

Das Waffeleisen erhitzen und leicht einfetten.

Je nach Waffeleisen 2 bis 3 Esslöffel Teig in die Mitte geben, schließen und goldgelb ausbacken.

Wahlweise mit Puderzucker bestreuen.



Tipp: Die Waffeln am besten direkt warm genießen oder kurz im Backofen bei ca. 60 °C warmhalten. Auch in Kombination mit Nüssen oder Kakao ein Genuss!



Zutaten

160 g	Butter
100 g	Dattelsüße oder Zucker
4	mittelgroße Eier
320 g	LANDGEMACHT Bio Gelbweizenmehl 550
3 TL	Backpulver
1 TL	Zimt- oder Spekulatiusgewürz
250 ml	Milch oder Buttermilch

Hereinspaziert

Auf die Plätze, fertig, selbstgemacht!
Lassen Sie sich in unseren Mühlenladen einladen mit all seinen Kostbarkeiten und Schätzen. Neben unseren eigenen Erzeugnissen bieten wir Ihnen viele Produkte rund ums Backen sowie regionale Spezialitäten an. Besuchen Sie uns doch vor Ort in Waldkirchen im Erzgebirge:

Öffnungszeiten Hofladen:
Montag - Freitag von 7 - 16 Uhr



Gerne können Sie auch online unsere Schätze durchstöbern:

www.rolle-muehle.de/muehlenladen/

Möchten Sie gern noch mehr erfahren? Jedes Jahr am Pfingstmontag öffnen wir unsere Türen und laden Interessierte ein, unseren Müllern über die Schulter zu schauen. Neben Mühlenführungen und unserem geöffneten Hofladen gibt es allerhand Köstlichkeiten. Auch für Kinder ist etwas dabei.

Wir freuen uns auf Sie!



C.F. Rolle GmbH Mühle
Waldkirchen/Erzgebirge
Zschopenthal 15
09579 Grünhainichen
Tel.: 03725 3473-0
Fax: 03725 3473-20
info@rolle-muehle.de

www.rolle-muehle.de



C.F. Rolle GmbH Mühle

Fortsetzung folgt...