Die Süßen Seiten vom Parkrestaurant „Alte Mühle“

Unsere liebsten Kuchen- und Tortenrezepte
aus 20 Jahren im Hermann-Löns-Park



Acht Rezepte und Erinnerungen von

Heike Bursch

Die Süßen Seiten vom Parkrestaurant „Alte Mühle“

Unsere liebsten Kuchen- und Tortenrezepte aus 20 Jahren im Hermann-Löns-Park

Acht Rezepte und Erinnerungen von Heike Bursch

Impressum

Herausgeberin & Urheberin:

Heike Bursch · Am Sportheim 7A · 31275 Lehrte

Titel: Die süßen Seiten der Alten Mühle – Unsere liebsten Kuchen- und Tortenrezepte aus 20 Jahren im Hermann-Löns-Park

Erscheinungsjahr: 2026

Hinweis zur Entstehung der Texte

Die Rezepte und persönlichen Geschichten in diesem Buch beruhen auf den Erinnerungen, dem Fachwissen und der jahrzehntelangen Erfahrung der Autorin in Küche und Backstube. Einige Rezepte gehen auf traditionelle Grundrezepturen zurück, die sie im Laufe der Jahre für die Alte Mühle angepasst und verfeinert hat. Bei der sprachlichen Überarbeitung und der Gliederung der Texte wurde künstliche Intelligenz (KI) als Hilfsmittel eingesetzt. Die endgültige Auswahl und Gestaltung der Inhalte lagen bei der Autorin.

Urheberrechtlicher Hinweis

Die Texte und die Gestaltung dieses Buches sind nach Maßgabe des Urheberrechtsgesetzes geschützt. Soweit eine Nutzung nicht gesetzlich erlaubt ist, bedarf die Vervielfältigung, Verbreitung oder öffentliche Wiedergabe geschützter Inhalte der vorherigen Zustimmung der jeweiligen Rechteinhaber. Das Nachbacken der Rezepte ist selbstverständlich erwünscht.

Persönlichkeitsrechte:

Alle in diesem Buch namentlich erwähnten oder abgebildeten Personen wurden aktiv einbezogen. Die schriftlichen Einverständniserklärungen zur Nennung und Veröffentlichung liegen der Herausgeberin vollständig vor.



Heike Bursch

Inhalt

Wie alles begann: Der Winter 2003 und ein großer Traum	5
1. Die Hermann-Löns-Schnitte	7
Die heimlichen Stammgäste im Kaffeegarten	11
2. Heikes Friesentorte „Alte Mühle“	12
Die fliegende Milchtöpfchen-Bande!	17
3. Holländische Kirschtorte nach Art des Hauses	18
Die schnatternde Kuchen-Polizei	23
4. Erikas Frankfurter Kranz	24
Kurtis Maukebecher	29
5. Die fruchtige Donauwelle „Alte Mühle“	30
Mama Burschs Engelsgeduld	35
6. Schwedische Mandeltorte	36
Ein Bäcker mit Herz und Humor	41
7. Der klassische Mühlen-Käsekuchen vom Blech	43
Rodeln an der Alten Mühle	47
8. Der traditionelle gedeckte Apfelkuchen vom Blech	49
Ein herzliches Dankeschön an unsere Mühlenkinder	54
Zum Abschied ein herzliches Dankeschön	56

Wie alles begann: Der Winter 2003 und ein großer Traum

Wenn man heute durch den Hermann-Löns-Park spaziert, am Annateich entlang, ist es herrlich ruhig. Die Fachwerkmauern der Alten Mühle stehen heute leider leer, doch die Erinnerungen an die Herzlichkeit und das Leben von damals sind geblieben. Im tiefen Winter vor über zwanzig Jahren begann dort das größte Abenteuer unseres Lebens, das genau zwei Jahrzehnte lang unser Herzstück sein sollte.

Im Dezember 2003 haben mein Mann Thomas und ich das Haus von der Familie Große Gorgemann übernommen. Wir traten in große Fußstapfen und wollten unseren Gästen einfach ein richtig gutes Gefühl geben: ein ehrliches, exzellentes Essen und eine warme Atmosphäre.

Drei Monate lang, von Januar bis Ende März 2004, blieb die Mühle für die Renovierung geschlossen. Mitten im Winter haben wir das Haus komplett auf den Kopf gestellt. In dieser intensiven Zeit habe ich unheimlich viel mit meinem Schwiegervater Kurt selbst restauriert.

Wir haben gemeinsam geschliffen, gestrichen und gewerkelt, um dem alten Fachwerk neues Leben einzuhauchen.

Wenn ich an diese schweißtreibenden Wochen zurückdenke, muss ich eines ganz klar sagen: Ohne Mama Erika und Papa Kurt Bursch hätten wir das alles überhaupt nicht geschafft. Die beiden waren von der ersten Sekunde an unser Fels in der Brandung. Auch wenn Papa Kurt schon vor 15 Jahren und Mama Erika vor 10 Jahren viel zu früh von uns gegangen sind – sie haben uns den Weg geebnet. Sie haben uns anfangs den Rücken freigehalten, wo sie nur konnten, und in Gedanken waren sie bis zum Schluss, bis zu unserem Abschied im Dezember 2023, jeden einzelnen Tag bei uns in der Mühle. Dieses Haus war und bleibt unser gemeinsames Familienprojekt.

Als dann der Frühling kam, am 3. April 2004, haben wir endlich die Türen aufgemacht. Das Konzept ging auf: Mein Schatz Thomas hat als Chef in der Küche einen fantastischen Mittagstisch und ein sehr gutes Abend-à-la-carte-Geschäft gekocht. Für ein Frühstück war da gar kein Platz, wir wollten uns voll und ganz auf die Qualität am Mittag und Abend konzentrieren.

Am Nachmittag ging es dann um die süßen Sachen. Ich habe mich um die Kuchen und Torten gekümmert, die die Gäste so geliebt haben. Die Rezepte aus dieser unvergesslichen Zeit von Dezember 2003 bis Dezember 2023 habe ich nun in diesem Buch aufgeschrieben – umgerechnet für zu Hause, damit dieses Stück Alte Mühle in Erinnerung bleibt.

1. Die Hermann-Löns-Schnitte



Die Hermann-Löns-Schnitte ist eine ganz persönliche Eigenkreation des Hauses. Sie entstand in einer Zeit, als der Kaffeegarten in den Frühlingsmonaten regelrecht von Gästen überrannt wurde. Um dem enormen Ansturm in der Backstube gerecht zu werden, brauchte es ein Rezept, das sich wunderbar in großen Mengen vorbereiten ließ und gleichzeitig den anspruchsvollen Geschmack der Hannoveraner traf. Die Kombination aus einem saftigen, brownieähnlichen Schokoladenboden, fruchtigen Sauerkirschen und einer feinen Sahneschicht wurde im Handumdrehen zu einem der beliebtesten Dauerbrenner der letzten zwanzig Jahre.

Auf einen Blick

Form: Springform Ø 26 cm · Backzeit: 18–25 Minuten · Kühlzeit: mindestens 4 Stunden. Zusätzlich Böden und Füllungen wie beschrieben vollständig auskühlen lassen.

Zutaten für eine Springform (Ø 26 cm)

Für den Schoko-Nuss-Biskuit:

4 Eier
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL lauwarmes Wasser
150 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
25 g Backkakao
25 g Speisestärke
25 g Schokoladentröpfchen (oder gehackte Schokolade)
25 g gehackte Haselnüsse
Etwas Kirschwasser zum Tränken

Für die Kirschfüllung:

1 Glas Sauerkirschen (inklusive Saft)
1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Für die Sahnefüllung & Dekoration:

500 g kalte Schlagsahne
6 Blatt Gelatine
70 g Puderzucker
2 EL lauwarmes Wasser
2 EL Kirschwasser
100 g Schokostreusel

Zubereitung

1. Der Biskuitboden

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze gut vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

Die vier Eier sorgfältig trennen. Das Eigelb mit zwei Esslöffeln lauwarmem Wasser, dem Zucker und dem Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und so lange schlagen, bis eine dicke, hellgelbe Schaummasse entsteht. In einer separaten, sauberen Schüssel das Eiweiß steif schlagen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben, aber noch nicht verrühren.

Das Weizenmehl, das Backpulver, den Kakao und die Speisestärke mischen und durch ein Sieb direkt über den Eischnee geben. Alles zusammen mit einem Teigschaber vorsichtig und geduldig von unten nach oben unterheben, damit das Volumen nicht verloren geht. Zum Schluss die Schokoladenstückchen und die gehackten Haselnüsse ebenfalls kurz und behutsam unterziehen.

Den Teig gleichmäßig in die vorbereitete Springform füllen und im vorgeheizten Ofen für 18 bis 25 Minuten backen. Nach dem Backen den Boden vollständig auskühlen lassen.

2. Die Kirschfüllung

Die Sauerkirschen zusammen mit ihrem Saft in einen Topf geben. Das Vanillepuddingpulver direkt in den kalten Saft einrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Die Mischung unter ständigem Rühren auf dem Herd aufkochen lassen, bis die Masse andickt und glänzt.

Den Topf vom Herd nehmen und die Kirschen komplett abkühlen lassen.

3. Die Sahnefüllung

Die kalte Schlagsahne steif schlagen und im Kühlschrank beiseitestellen. Die Gelatineblätter für fünf Minuten in reichlich kaltem Wasser einweichen. Den Puderzucker fein sieben.

Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Hitze langsam schmelzen lassen. Die Gelatine darf nicht kochen. Den Topf vom Herd nehmen, zwei Esslöffel lauwarmes Wasser und zwei Esslöffel Kirschwasser zügig unterrühren.

Zwei Esslöffel der geschlagenen Sahne sowie den gesiebten Puderzucker zur flüssigen Gelatine in den Topf geben und glattrühren, um die Temperatur anzugleichen. Diese Mischung sofort unter die restliche Schlagsahne ziehen und gleichmäßig verrühren. Zum Schluss die Hälfte der Schokostreusel (50 g) unterheben.

4. Das Schichten der Schnitte

Den abgekühlten Biskuitboden einmal waagerecht durchschneiden. Die untere Hälfte auf eine Kuchenplatte legen und nach Geschmack mit etwas Kirschwasser tränken.

Die abgekühlten, angedickten Kirschen gleichmäßig auf dem unteren Boden verteilen. Darauf die vorbereitete Schokostreusel-Sahne geben und glattstreichen.

Die obere Hälfte des Biskuitbodens mit den Händen komplett in feine Brösel zerteilen. Diese Kuchenbrösel gleichmäßig über der Sahneschicht verteilen und mit den Händen ganz leicht andrücken. Zum Abschluss die restlichen Schokostreusel (50 g) dekorativ darüberstreuen.

Die Schnitte vor dem Anschneiden für mindestens vier Stunden im Kühlschrank komplett durchkühlen lassen.

Die heimlichen Stammgäste im Kaffeegarten

Wer im schattigen Kaffeegarten der Alten Mühle Platz nahm, teilte sich die Idylle am Annateich mit einer ganz besonderen, ziemlich gefiederten Gesellschaft. Unsere Mühlenmeisen waren nämlich nicht nur treue Stammgäste, sondern echte Feinschmecker, die im Laufe der Jahre zu wahren Meisterdieben geworden waren!

Manch ein Gast erlebte hier schon sein blaues Wunder. Da führte man die Kuchengabel, beladen mit einem perfekt balancierten Stück frisch gebackenem Streuselkuchen, voller Vorfreude zum Mund – und zack! Im Bruchteil einer Sekunde sauste ein kleiner Schatten herab und stibitzte die süße Fracht direkt von der Gabel. Die Reaktionen der Betroffenen? Ein absolutes Schauspiel! Während die einen lauthals lachten und das tierische Spektakel amüsiert mit der Kamera festhielten, saß schon so mancher Gast mit empörtem Blick und leerer Gabel da und schaute der frechen Meise hinterher, die sich das Beutestück bereits oben im Geäst der alten Bäume schmecken ließ.

Wenn Sie also das nächste Rezept aus diesem Buch nachbacken und im eigenen Garten genießen: Behalten Sie Ihre Kuchengabel lieber gut im Auge!

2. Heikes Friesentorte „Alte Mühle“



Die Friesentorte gehört im Norden fest zum guten Ton einer jeden Kaffeetafel. Doch in der Alten Mühle wollten wir dem Klassiker, der traditionell mit schwerem Blätterteig und Pflaumenmus geschichtet wird, eine ganz eigene, leichtere Note geben. Das Ergebnis ist diese Komposition: Ein saftiger Rührteig mit einer herrlich knusprigen Baiserhaube, gepaart mit der feinen Säure von Zwetschgenmus und einer wunderbar erfrischenden Zitronensahne.

Ein Kuchen, der besonders an warmen Sommertagen im Kaffeegarten im Handumdrehen ausverkauft war.

Auf einen Blick

Form: zwei Springformen Ø 28 cm oder eine Form nacheinander · Backzeit: etwa 20–25 Minuten je Backgang · Kühlzeit: mindestens 3 Stunden. Zusätzlich Böden und Füllungen wie beschrieben vollständig auskühlen lassen.

Zutaten für eine Springform (Ø 28 cm)

Hinweis: Aus dem Teig werden nacheinander zwei Böden gebacken, die am Ende zusammengesetzt werden.

Für den Rührteig:

125 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Päckchen (15 g) Vanillezucker
1 Prise Salz
6 Eigelb
150 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
2 EL Milch

Für die Baiserhaube & Knusperschicht:

6 Eiweiße
350 g Zucker
1 Handvoll gehobelte Mandeln
Etwas Puderzucker zum Bestäuben

Für die Füllung & Fertigstellung:

3 EL Zwetschgenmus (oder Zwetschgenmarmelade)
600 g kalte Schlagsahne
6 Blatt Gelatine
60 g Puderzucker
Saft einer halben Zitrone
Fein geriebene Schale einer Bio-Zitrone
2 EL lauwarmes Wasser

Zubereitung

1. Die Rührteig-Böden

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Böden zweier Springformen mit Backpapier auslegen. Wer nur eine Form hat, backt die Böden nacheinander. Den übrigen Rührteig abgedeckt kühl stellen. Dafür die Baisermasse in zwei Portionen frisch aufschlagen: je drei Eiweiße mit 175 g Zucker. Die zweite Portion erst kurz vor dem zweiten Backgang zubereiten.

Die weiche Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine richtig schaumig schlagen. Danach die sechs Eigelb einzeln und nach und nach unterrühren, bis eine gebundene, cremige Masse entsteht. Das Weizenmehl mit dem Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch kurz, aber gründlich unter den Teig heben.

Den Rührteig gleichmäßig auf die zwei vorbereiteten Springformen aufteilen und mit einer Palette glattstreichen. Die Teigschicht ist recht dünn, das ist so gewollt.

2. Das Baiser

Die sechs Eiweiße in einer absolut fettfreien Aufschlagschale steif schlagen. Sobald der Eischnee fest wird, den Zucker langsam unter ständigem Weiterschlagen einrieseln lassen.

Die Masse so lange kräftig schlagen, bis sie glänzt und Spitzen zieht.

Den Eischnee gleichmäßig auf den Rührteig in beiden Formen verteilen und wellig verstreichen. Die Baiserschicht eines Bodens mit den gehobelten Mandeln bestreuen (dies wird später der obere Deckel).

Beide Formen im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze für etwa 20 bis 25 Minuten backen, bis das Baiser eine feine, leicht gebräunte Kruste hat. Die Ränder der heißen Böden sofort mit einem scharfen Messer vorsichtig von der Form lösen, den Backring entfernen und die Böden komplett auskühlen lassen.

3. Die Zitronensahne-Füllung

Die kalte Schlagsahne steif schlagen und kühl stellen. Die Gelatineblätter für fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Puderzucker sieben.

Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze langsam schmelzen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Den Saft der halben Zitrone, den feinen Zitronenabrieb und zwei Esslöffel lauwarmes Wasser zügig unter die flüssige Gelatine rühren.

Zwei Esslöffel der geschlagenen Sahne sowie den gesiebten Puderzucker in den Topf zur Gelatine geben und glattrühren, um die Temperatur anzupassen. Diese Mischung sofort unter die restliche Schlagsahne ziehen und gleichmäßig verrühren.

4. Das Schichten der Torte

Den abgekühlten Kuchenboden ohne Mandeln auf eine Tortenplatte legen und einen sauberen Tortenring eng darumlegen. Drei Esslöffel Zwetschgenmus gleichmäßig auf diesem Boden verstreichen.

Die frisch zubereitete Zitronensahne auf das Zwetschgenmus geben und glattstreichen. Den zweiten Boden (den mit den Mandeln) vorsichtig als Deckel obenauf setzen und ganz leicht andrücken.

Die Torte für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Sahne komplett fest wird. Vor dem Servieren ein großes, glattes Messer kurz in heißes Wasser tauchen und damit vorsichtig am Innenrand des Tortenrings entlangfahren, um den Ring sauber zu lösen.

Ganz zum Schluss die Torte vor dem Anschneiden dekorativ mit etwas Puderzucker abpudern.

Die fliegende Milchtöpfchen-Bande!

Über Wochen wunderten wir uns abends beim Fegen des Kaffeegartens immer wieder: „Warum liegen hier eigentlich ständig diese kleinen, leeren Plastik-Milchtöpfchen auf der Erde? Räumen wir denn die Tische etwa nicht richtig ab?“

Ein echtes Rätsel, denn wir sammelten sie ein, und ein paar Stunden später lagen wieder neue da!

Des Rätsels Lösung erfuhren wir erst, als wir die Vögel einmal ganz genau beobachteten. Die cleveren Meisen hatten gelernt, die Milchtöpfchen unbemerkt vom Kaffeegedeck der Gäste zu stibitzen. Mit der Beute im Schnabel flogen sie hoch in die schützenden Baumkronen. Dort pickten sie mit ihren kleinen, spitzen Schnäbeln blitzschnell die Alufolie auf, tranken die Milch genüsslich aus – und warfen den leeren Becher danach einfach frech von oben wieder hinab auf den Boden! Kaum hatten wir unten aufgeräumt, segelte schon das nächste Töpfchen aus den Blättern.

3. Holländische Kirschtorte nach Art des Hauses



In einer gut laufenden Gastronomie ist Zeit ein kostbares Gut. Wenn an sonnigen Sonntagen der Kaffeegarten bis auf den letzten Platz gefüllt ist, muss in der Backstube jeder Handgriff sitzen. Für unsere holländische Kirschtorte haben wir daher in der Alten Mühle auf hochwertigen, tiefgekühlten Blätterteig zurückgegriffen. Das sparte wertvolle Stunden des Tourierens und garantierte den Gästen jedes Mal einen unnachahmlich knusprigen, blättrigen Genuss. Verfeinert mit einer erfrischenden Joghurt-Sahne und fruchtigen Sauerkirschen wurde diese Torte zu einem der absoluten Prachtstücke unseres Buffets.

Auf einen Blick

Ergibt: 12 Stücke · Böden: Ø 28 cm · Teigruhe: 1 Stunde · Backzeit: etwa 12–14 Minuten je Boden · Kühlzeit: mindestens 1 Stunde, besser 3 Stunden. Zusätzlich Böden und Füllungen wie beschrieben vollständig auskühlen lassen.

Zutaten für eine Springform (Ø 28 cm)

Für die Knusperböden:

450 g tiefgekühlter Blätterteig (aufgetaut)
120 g Johannisbeergelee (leicht erwärmt)

Für die Glasur & Dekoration:

125 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft

Für die Kirschfüllung:

1 Glas Sauerkirschen (Schattenmorellen)
2 EL Zucker
2 EL Speisestärke (oder Vanillepuddingpulver)
2 EL Kirschwasser
Etwas kaltes Wasser zum Anrühren

Für die Joghurt-Sahne-Füllung:

600 g kalte Schlagsahne
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Naturjoghurt
6 Blatt Gelatine
50 g Puderzucker
2 EL lauwarmes Wasser

Zubereitung

1. Die Blätterteigböden

Den Blätterteig vollständig auftauen lassen. Die einzelnen Teigplatten passend aufeinanderlegen und daraus drei runde Böden mit einem Durchmesser von jeweils 28 Zentimetern ausrollen. Ein Boden sollte dabei bewusst ein wenig dicker ausgerollt werden als die anderen beiden.

Die drei Böden auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen, mehrmals kräftig mit einer Gabel einstechen und für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen (das verhindert, dass sich der Teig beim Backen zu stark zusammenzieht).

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (oder 200 °C Umluft) vorheizen. Beim Einschieben der Bleche die Temperatur auf 180 °C herunterregeln. Die Böden nacheinander für etwa 12 bis 14 Minuten goldbraun und knusprig backen. Danach vollständig abkühlen lassen.

2. Das Glasieren des Deckels

Den dicksten der drei abgekühlten Böden auswählen. Diesen gleichmäßig mit dem leicht erwärmten Johannisbeergelee bestreichen und kurz anziehen lassen.

Aus dem Puderzucker und dem Zitronensaft einen dünnflüssigen Zuckerguss anrühren. Den Guss auf das Gelee streichen. Solange die Glasur noch feucht ist, den Boden mit einem scharfen Messer vorsichtig in zwölf gleich große Tortenstücke schneiden. Die Stücke vollständig trocknen lassen.

3. Die Kirschfüllung

Die Sauerkirschen durch ein Sieb abgießen und den Kirschsaft dabei in einer Schale komplett auffangen. Den aufgefangenen Saft zusammen mit zwei Esslöffeln Zucker in einem Topf aufkochen lassen.

Die Speisestärke (oder das Puddingpulver) mit dem Kirschwasser und einem kleinen Schluck kaltem Wasser glattrühren. Die Mischung unter ständigem Rühren in den kochenden Saft geben und einmal kräftig aufkochen lassen, bis die Masse andickt. Den Topf vom Herd nehmen, die abgetropften Kirschen vorsichtig unterrühren und die Masse komplett auskühlen lassen.

4. Die Joghurt-Sahne-Füllung

Die kalte Schlagsahne zusammen mit dem Vanillezucker steif schlagen. Die Gelatineblätter für fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Puderzucker sieben und gründlich mit dem Naturjoghurt verrühren.

Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und bei niedriger Hitze in einem kleinen Topf schmelzen lassen (nicht kochen). Den Topf vom Herd nehmen und zwei Esslöffel lauwarmes Wasser zügig unterrühren. Zwei Esslöffel der Joghurtmasse zur Gelatine in den Topf geben und glattrühren, um die Temperatur anzupassen. Diese Mischung sofort unter den restlichen Joghurt rühren. Zum Schluss den Joghurt zügig und gleichmäßig unter die geschlagene Sahne heben. Ein paar Esslöffel der fertigen Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und für die Dekoration im Kühlschrank beiseitestellen.

5. Das Schichten der Torte

Einen der beiden naturbelassenen Blätterteigböden auf eine Tortenplatte legen und einen sauberen Tortenring fest darumschließen. Die Hälfte der ausgekühlten Kirschmasse in die Mitte des Bodens geben (einen kleinen Rand frei lassen). Die Hälfte der Joghurt-Sahne gleichmäßig auf den Kirschen und bis zum Rand verteilen.

Den zweiten naturbelassenen Boden vorsichtig darauflegen. Nun das Schichtmuster umkehren: In die Mitte des zweiten Bodens einen Klecks Sahne geben und die restlichen Kirschen ringförmig drumherum verteilen. Den gesamten Rest der Sahne darauf verstreichen und alles glattziehen.

Die Torte für mindestens eine Stunde (besser drei Stunden) im Kühlschrank fest werden lassen. Nach der Kühlzeit den Tortenring mit einem heißen Messer vorsichtig lösen. Mit dem beiseitegelegten Spritzbeutel zwölf schöne Sahneröschen an den Außenrand der Torte spritzen. Die glasierten Blätterteig-Tortenstücke nun dekorativ und leicht schräg an die Sahneröschen gelehnt auf die Torte setzen.

Die schnatternde Kuchen-Polizei

Neben den Meisen in den Baumkronen gab es im Kaffeegarten der Alten Mühle noch eine weitere, unüberhörbare Fraktion von Feinschmeckern: die Entenfamilien vom nahegelegenen Annateich.

In aller Seelenruhe marschierten die stolzen Entenmütter mit ihren Küken im Schlepptau vom Ufer hinauf in den Garten. Und wer dachte, Enten seien scheu, der hatte die Mühlen-Enten noch nicht erlebt! Wie eine gut organisierte Truppe zogen sie im Watschelgang von Tisch zu Tisch und forderten laut schnatternd ihren Anteil am Nachmittagskaffee ein.

Dabei hatten die Tiere eine ganz eigene Methode entwickelt, um auf sich aufmerksam zu machen, wenn die Gäste zu tief im Gespräch oder im Kuchenglück versunken waren. Fühlten sich die Enten nämlich ignoriert, wurden sie kurzerhand frech: Dann wurde ganz gezielt am Saum der Tischdecke gezupft oder energisch an den Schleifenbändern der Stuhlkissen gezerrt! So mancher Gast erschrak schon beim gemütlichen Kaffeeklatsch, weil es plötzlich im Rücken oder unter dem Tisch energisch ruckelte. Diese charmante „Erpressung“ hatte natürlich fast immer Erfolg: Kaum ein Gast konnte den treuen Entenaugen widerstehen, und so wurde fleißig die eine oder andere Krume Brot oder Kuchen abgestaubt, bevor die Karawane zufrieden schnatternd zum nächsten Tisch weiterzog.

4. Erikas Frankfurter Kranz



Der Frankfurter Kranz ist die unangefochtene Königskrone der klassischen deutschen Konditorkunst. Dieses ganz besondere Rezept stammt von Thomas' Mutter, Erika Bursch.

Während in vielen modernen Rezepten ein leichter Biskuit verwendet wird, schwor Erika ganz traditionell auf einen reichhaltigen, feinen Sandkuchen als Basis. Dieser ist herrlich saftig und besitzt genau die Stabilität, die eine echte, traditionelle Buttercreme braucht.

Kombiniert mit säuerlichem Johannisbeergelee und selbstgeröstetem, knusprigem Krokant war diese Torte über zwei Jahrzehnte der festliche Mittelpunkt an sonntägigen Kaffeetafeln in der Alten Mühle.

Auf einen Blick

Form: Kranzform Ø 26–28 cm · Backzeit: etwa 1 Stunde · Kühlzeit: mindestens 2 Stunden. Zusätzlich Böden und Füllungen wie beschrieben vollständig auskühlen lassen.

Zutaten für eine klassische Kranzform (Ø 26–28 cm)

Für den Sandkuchen:

8 Eier
400 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
400 g weiche Butter
400 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz

Für den Pudding & die Buttercreme:

2 Päckchen Vanillepuddingpulver
5 EL Zucker
900 ml Milch
375 g Butter (wichtig: zimmertemperiert!)

Für den Krokant & die Füllung:

300 g gehackte Haselnüsse
3 EL Zucker
1 TL Butter
1 Glas (ca. 400 g) Johannisbeergelee

Zubereitung

1. Der Sandkuchen

Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze gut vorheizen. Eine runde Kranzform sorgfältig einfetten und leicht mit Mehl ausstreuen.

Die acht Eier zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine sehr intensiv schaumig schlagen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat. Anschließend die weiche Butter dazugeben und unterrühren. Das Weizenmehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz mischen, über die Masse sieben und die Mehlmischung zügig und vorsichtig unterheben, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Den Teig gleichmäßig in die vorbereitete Kranzform einfüllen, an der Oberfläche glattstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 150 °C für etwa eine Stunde backen. Bei der Stäbchenprobe sollte kein roher Teig mehr haften bleiben.

Den Kuchen nach dem Backen vollständig auskühlen lassen.

2. Die Vorbereitungen (Wichtiger Temperatur-Tipp)

Aus dem Puddingpulver, den fünf Esslöffeln Zucker und den 900 Millilitern Milch nach Packungsanleitung einen dicken Vanillepudding kochen. Den heißen Pudding sofort direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken. Das verhindert, dass sich die unbeliebte Puddinghaut bildet, die man später als Klümpchen in der feinen Creme wiederfinden würde.

Den Pudding bei Raumtemperatur vollständig abkühlen lassen.

Wichtigster Profi-Schritt: Die 375 Gramm Butter für die Creme rechtzeitig aus dem Kühlschrank legen. Der abgekühlte Pudding und die Butter müssen beim Zusammenrühren die gleiche Zimmertemperatur haben. Bei größeren Temperaturunterschieden kann die Buttercreme gerinnen.

3. Der selbstgemachte Krokant

Eine kleine Pfanne auf dem Herd erhitzen. Die gehackten Haselnüsse zusammen mit drei Esslöffeln Zucker und einem Teelöffel Butter unter ständigem Rühren goldbraun und knusprig anrösten. Den fertigen Krokant zum Abkühlen flach auf ein Stück Backpapier schütten.

4. Die Buttercreme

Die zimmertemperierte Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer für einige Minuten weiß-cremig schlagen. Anschließend den zimmertemperierten Vanillepudding esslöffelweise und langsam unter ständigem Rühren unter die Butter mischen, bis eine samtige, glatte Creme entsteht.

5. Das Schichten und der Papier-Trick

Den vollständig ausgekühlten Sandkuchen mit einem großen Konditormesser zweimal waagerecht durchschneiden, sodass drei gleichmäßige Ringe entstehen. Den untersten Ring auf eine Tortenplatte legen.

Zuerst eine großzügige Schicht Johannisbeergelee auf den Boden streichen, gefolgt von einer Schicht Buttercreme. Den mittleren Kuchenring aufsetzen und das Schichten wiederholen: erst Gelee, dann Buttercreme. Zuletzt den oberen Deckel auflegen. Den gesamten Kranz nun rundherum dünn mit der restlichen Buttercreme einstreichen.

Heikes Profi-Trick für die perfekte Rundung: Ein Stück Backpapier nehmen und es der Länge nach immer wieder fest zusammenfalten, bis ein langer, schmaler, stabiler Papierstreifen entsteht. Nun drei bis vier Esslöffel der Buttercreme auf die Oberseite des Kranzes geben.

Den Papierstreifen wie einen flexiblen Halbbogen von innen nach außen über den runden Kuchenrücken legen und mit sanftem Druck einmal komplett um den Kranz herumziehen. So wird die Creme makellos glatt und der Kranz bekommt seine wunderschöne, typisch runde Form. Die Ränder ganz unten am Schluss mit einem in heißes Wasser getauchten Tortenmesser sauber nachziehen.

6. Die Vollendung

Den abgekühlten, knusprigen Nusskrokant mit den Händen gleichmäßig über die gesamte Torte streuen und ringsherum mit den Handflächen sanft andrücken. Das gibt der Creme und der gesamten Torte noch einmal eine wunderbare Festigkeit. Den Frankfurter Kranz vor dem Anschneiden für mindestens zwei Stunden im Kühlschrank komplett durchkühlen lassen.

Kurtis Maukebecher

Ein historisches Gebäude wie das Parkrestaurant Alte Mühle atmet nicht nur Geschichte, es verlangt auch eine Menge Pflege. Wenn irgendwo im Haus, in der Küche oder im Kaffeegarten wieder einmal der Wurm drin war und etwas repariert werden musste, gab es eine feste Rettung in der Not: Papa Bursch!

Wann immer Not am Mann war, kam er in die Mühle, um hier und da Hand anzulegen und uns tatkräftig zu unterstützen. Er hatte für jeden in unserem Team immer ein offenes Ohr, ein gutes Wort und eine unerschütterliche Ruhe parat. Genau wegen dieser herzlichen Art war er bei der gesamten Mühlen-Mannschaft unglaublich beliebt.

Immer wenn er da war und sich in den Garten setzte, gab es für ihn eine ganz feste, unverrückbare Tradition: seine geliebte „Mauke“. Dieses ganz spezielle Mühlen-Getränk bestand aus einer erfrischenden Coca-Cola, verfeinert mit einem kräftigen Schuss Bier. Für manchen Gast mag diese Mischung ungewöhnlich geklungen haben, aber für Papa Bursch war es das absolute Elixier, sein Lieblingsgetränk.

Um ihm für seine unermüdliche Hilfe und sein großes Herz zu danken, hat sich das Mühlen-Team zu seinem Geburtstag einmal etwas ganz Besonderes einfallen lassen: ein wunderschönes, großes Glas mit der exklusiven Gravur „Kurtis Maukebecher“. Ab diesem Tag schmeckte die wohlverdiente Mauke nach dem Reparieren gleich noch einmal doppelt so gut.

5. Die fruchtige Donauwelle „Alte Mühle“



Die Donauwelle ist ein absoluter Prachtklassiker der deutschen Backtradition, der auf keinem Kuchenbuffet fehlen darf. Das typische Wellenmuster entsteht, wenn die saftigen Sauerkirschen beim Backen durch den dunklen Kakaoteig in den hellen Rührteig einsinken. In der Alten Mühle haben wir diesem traditionellen Blechkuchen jedoch eine ganz besondere, erfrischende Note verliehen: Unsere Vanille-Buttercreme wird mit dem frischen Saft und dem feinen Abrieb von Orangen und Zitronen aufgeschlagen. Diese fruchtige Leichtigkeit macht unsere Donauwelle zu einem unvergesslichen Genuss, der an gemütlichen Sonntagen im Kaffeegarten im Nu vergriffen war.

Auf einen Blick

Blech: etwa 30 × 40 cm, mit hohem Rand · Backzeit: etwa 30 Minuten · Kühlzeit der Cremeschicht: 2–3 Stunden; anschließend den Schokoladenguss fest werden lassen. Zusätzlich Böden und Füllungen wie beschrieben vollständig auskühlen lassen.

Zutaten für ein Haushaltsbackblech (ca. 30 × 40 cm)

Für den Rührteig & die Fruchtschicht:

1 Glas Sauerkirschen (Schattenmorellen)
250 g weiche Butter
175 g Zucker
6 Eier
350 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
2 EL Backkakao

Für die Zitrus-Buttercreme:

1 Päckchen Vanillepuddingpulver
500 ml Milch
75 g Zucker
250 g weiche Butter (wichtig: zimmertemperiert!)
Fein geriebene Schale und Saft einer unbehandelten Bio-Zitrone
Fein geriebene Schale und Saft einer unbehandelten Bio-Orange

Für den Schokoladenguss:

200 g Zartbitter-Kuvertüre
25 g Kokosfett

Zubereitung

1. Der Pudding für die Creme

Das Puddingpulver mit sechs Esslöffeln der kalten Milch und den 75 Gramm Zucker glatt anrühren. Die restliche Milch in einem Topf aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, das angerührte Puddingpulver zügig mit dem Schneebesen einrühren, nochmals kurz unter Rühren auf die heiße Herdplatte stellen und aufkochen lassen, bis die Masse andickt.

Den fertigen Pudding sofort direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Den Pudding bei Raumtemperatur vollständig abkühlen lassen.

Wichtig: Die Butter für die Creme rechtzeitig aus dem Kühlschrank legen. Der abgekühlte Pudding und die Butter müssen beim Zusammenrühren die gleiche Zimmertemperatur besitzen, da die Buttercreme sonst gerinnt.

2. Der zweifarbige Rührteig

Die Sauerkirschen in einem Sieb gründlich abtropfen lassen. Den Backofen auf 175 °C Umluft gut vorheizen und ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen, um ein Ankleben des Teiges zu verhindern.

Die weiche Butter mit den 175 Gramm Zucker in einer Rührschüssel intensiv schaumig schlagen. Die sechs Eier einzeln und nacheinander gründlich unterrühren. Das Weizenmehl mit dem Backpulver mischen und esslöffelweise unter den Teig rühren, bis ein schwer reißender, glatter Rührteig entsteht.

Die Hälfte des hellen Teiges auf das vorbereitete Backblech geben und gleichmäßig glattstreichen. Unter die verbliebene Teighälfte in der Schüssel den Backkakao rühren. Den dunklen Teig vorsichtig auf dem hellen Teig verteilen und mit einer Gabel wellenförmig leicht miteinander vermischen, sodass ein feines Marmormuster entsteht.

Die abgetropften Sauerkirschen gleichmäßig auf dem Teig verteilen und ganz leicht mit den Fingern eindrücken. Das Blech in den vorgeheizten Ofen schieben und bei 175 °C Umluft für etwa 30 Minuten backen. Danach das Blech auf ein Kuchengitter stellen und den Kuchen darauf vollständig auskühlen lassen.

3. Die Fertigstellung der Zitrus-Buttercreme

Die zimmertemperierte Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer weiß-cremig schlagen.

Den feinen Abrieb sowie den Saft der Zitrone und der Orange unterrühren. Anschließend den abgekühlten, gleichtemperierten Vanillepudding löffelweise und langsam unter ständigem Rühren unter die Butter mischen, bis eine samtige, glatte Creme entsteht.

Die fertige Zitrus-Buttercreme gleichmäßig auf dem vollständig abgekühlten Kuchen verstreichen.

Das Blech für zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Cremeschicht fest wird.

4. Der Schokoladenguss & das Wellenmuster

Die Zartbitter-Kuvertüre mit dem Messer grob hacken und zusammen mit dem Kokosfett im warmen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Den flüssigen Schokoladenguss auf die gut durchgekühlte Buttercreme gießen und mit einer Palette zügig glattstreichen.

Mit einem Tortenkamm (oder einer Gabel) vorsichtig wellenförmige Streifen durch die noch flüssige Schokolade ziehen, um das klassische Donauwellen-Muster zu erzeugen. Sobald die Schokolade im Kühlschrank fest zu werden beginnt, den Kuchen mit einem scharfen, in heißes Wasser getauchten Messer in gleichmäßige Stücke schneiden.

Mama Burschs Engelsgeduld

Wenn der Sonntagmorgen in der Mühle anbrach und die Vorbereitungen für den großen Sonntagsansturm auf Hochtouren liefen, gab es einen guten Engel in der Konditorei: die Mutter meines Mannes, unsere geliebte Mama Bursch.

Sie half so manche Stunde an meiner Seite und putzte unermüdlich Berge von frischen, roten Erdbeeren, damit die Torten für unsere Gäste am Nachmittag perfekt wurden.

Für sie war keine Arbeit zu viel. Sie half auch in der Spülküche aus, polierte Besteck und Teller und unterstützte mich im Büro. Doch ihre größte Gabe war ihr riesiges Herz: Mama Bursch hatte für uns immer ein offenes Ohr. Wenn wir mal wieder ratlos waren, hat sie sich mit Kurti hingesetzt und sich unsere Sorgen angehört. Wir haben Pläne besprochen und wieder verworfen.

Die Liebe und der Rückhalt von den Eltern meines Mannes waren das unsichtbare Fundament der Alten Mühle. Sie haben mein Herz, ihren Sohn und unser gesamtes Team durch die stressigsten Tage getragen. Wenn uns alles über den Kopf zu wachsen drohte, waren sie es, die uns Mut zusprachen und uns wieder aufbauten.

Mein Mann und ich waren unendlich dankbar für diese Unterstützung – und unser Team war es auch. Jedes Mal, wenn die Eltern zur Tür hereinspazierten, ging ein Lächeln durch die Mannschaft. Und als kleines Dankeschön wurden die beiden dann von uns allen mit dem allerbesten Essen und dem aufmerksamsten Service verwöhnt, den die Mühle zu bieten hatte.

6. Schwedische Mandeltorte



Die schwedische Mandeltorte ist ein absoluter Traum für Kaffeegäste und ein Glanzstück der skandinavischen Backkultur. Da der Teig komplett ohne Mehl auskommt und ausschließlich auf gemahlenen Mandeln basiert, ist das Ergebnis unheimlich saftig, leicht nussig und wunderbar fluffig. In Kombination mit einer samtigen, goldgelben Buttercreme, die durch ein feines Mandelaroma abgerundet wird, war diese Torte in der Alten Mühle ein Garant für glückliche Gesichter am Nachmittagstisch. Ein feiner Nebeneffekt der Rezeptur: Das Eiweiß wird für die Böden verwendet, das Eigelb für die Creme.

Auf einen Blick

Form: zwei Springformen Ø 26 cm oder eine Form nacheinander · Backzeit: etwa 20 Minuten je Backgang · Kühlzeit: etwa 15 Minuten für die Creme, 30 Minuten zum Anziehen und mindestens 3 Stunden vor dem Servieren. Zusätzlich Böden und Füllungen wie beschrieben vollständig auskühlen lassen.

Zutaten für eine Springform (Ø 26 cm)

Für die Mandelböden:

6 Eiweiße
1 Prise Salz
150 g Zucker
200 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)

Für die Mandelcreme:

6 Eigelb
200 ml Schlagsahne
150 g Zucker
1 Fläschchen Mandelaroma
150 g weiche Butter (wichtig: zimmertemperiert!)

Für die Dekoration:

100 g gehobelte Mandelblättchen

Zubereitung

1. Die Mandelböden

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze gut vorheizen. Zwei Springformen mit 26 Zentimetern Durchmesser mit Backpapier auslegen (oder die Böden nacheinander backen).

Die sechs Eiweiße zusammen mit einer Prise Salz in eine absolut fettfreie Rührschüssel geben und steif schlagen. Sobald der Eischnee fest wird, den Zucker langsam unter ständigem Weiterschlagen einrieseln lassen. Die Masse so lange kräftig weiterschlagen, bis eine glänzende, feste Baisermasse entsteht. Die gemahlenen Mandeln auf den Eischnee geben und mit einem Teigschaber sehr behutsam und geduldig von unten nach oben unterheben, um die Luft im Teig zu bewahren.

Die Baisermasse gleichmäßig auf die zwei vorbereiteten Formen aufteilen, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für etwa 20 Minuten backen, bis die Oberflächen eine feine Bräunung zeigen. Die Böden danach aus der Form lösen und komplett auskühlen lassen.

2. Die Creme-Basis (Wichtiger Temperatur-Tipp)

Die sechs Eigelbe zusammen mit der flüssigen Schlagsahne, dem Zucker und dem Mandelaroma in einen kleinen Topf geben und mit dem Schneebesen gründlich verrühren.

Den Topf auf den Herd stellen und die Mischung unter ständigem, kräftigem Rühren langsam erhitzen, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Die Masse für etwa 5 bis 10 Minuten unter Rühren weiterschlagen, bis sie spürbar eindickt. Wichtig: Die Creme darf dabei unter keinen Umständen kochen, da das Eigelb sonst gerinnt.

Die eingedickte Masse sofort in eine kalte Schüssel umfüllen und direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich beim Abkühlen keine Haut bildet. Die Masse bei Raumtemperatur vollständig abkühlen lassen.

Die 150 Gramm Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank legen. Die abgekühlte Creme-Basis und die Butter müssen beim Zusammenrühren die gleiche Zimmertemperatur besitzen, da die Buttercreme sonst gerinnt.

3. Die Fertigstellung der Creme

Die gehobelten Mandelblättchen für die Dekoration in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun anrösten, auf einem Teller flach ausbreiten und abkühlen lassen.

Die zimmertemperierte Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer für einige Minuten weiß-cremig aufschlagen. Anschließend die zimmertemperierte Creme-Basis löffelweise und langsam unter ständigem Rühren unter die Butter mischen, bis eine samtige, glatte und feste Creme entsteht. Die fertige Creme für etwa 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sie sich optimal verstreichen lässt.

4. Das Schichten und Ummanteln

Den ersten Mandelboden auf eine Tortenplatte legen. Ein Drittel der Mandelcreme gleichmäßig auf dem Boden verstreichen. Den zweiten Mandelboden vorsichtig darauflegen und leicht andrücken.

Die Torte nun oben auf der Oberfläche sowie rundherum am Rand dünn, aber gleichmäßig mit der restlichen Creme einstreichen, sodass die Böden vollständig bedeckt sind. Die Torte für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Creme anzieht.

Zum Abschluss die durchgekühlte Torte komplett – auf der Oberseite und am Rand – mit den abgekühlten, gerösteten Mandelblättchen großzügig ummanteln und diese mit den Händen ganz sanft andrücken. Die schwedische Mandeltorte vor dem Servieren für mindestens drei Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Ein Bäcker mit Herz und Humor

In liebevollem Gedenken an Stefan

Es gibt Momente im Leben, da droht einem alles über den Kopf zu wachsen. Als es mir gesundheitlich überhaupt nicht gut ging und mir die Arbeit in der Konditorei der Alten Mühle von Tag zu Tag schwerer fiel, gab es einen Retter in der Not: meinen Bruder Stefan.

Stefan war gelernter Bäcker, hatte aber eigentlich schon sehr lange nicht mehr in diesem Beruf gearbeitet. Doch als seine Schwester ihn brauchte, zögerte er keine Sekunde. Er ließ sich bei uns anstellen, zog die Schürze an und rockte fortan mit einer unglaublichen Energie unsere Konditorei. Er brachte nicht nur das handwerkliche Können zurück in die Backstube, sondern vor allem ein riesiges Stück Lebensfreude. Er hatte immer einen lockeren Spruch auf den Lippen. Sein Motto lautete: „Viel arbeiten, aber verdammt viel Spaß dabei haben!“

Und den Spaß hatten wir! Stefan hatte manchmal herrlich verrückte Ideen und stellte die Mühle kurzzeitig auf den Kopf. Da wurden völlig spontan Räume komplett umdekoriert. Er stellte Blümchen auf die Tische, legte Zeitungen für gemütliche Pausen bereit, deklarierte eine schlichte Nasszelle kurzerhand als „wohnliche Wohlfühloase“ und schuf aus dem Nichts gemütliche Ecken fürs Personal. Die Küchencrew hat Tränen gelacht über seinen Sinn für Humor und seine herzliche Art, den harten Arbeitsalltag aufzulockern.

Nach dieser intensiven, unvergesslichen gemeinsamen Zeit in der Mühle kam für ihn das perfekte Berufsangebot, bei dem er endlich die weite Welt erkunden konnte. Unsere beruflichen Wege trennten sich. Schließlich führte ihn sein Weg an die Ostsee, wo er ein neues Zuhause fand.

Dort, wo der Wind weht und das Meer weit ist, hat er vor nunmehr schon zehn Jahren viel zu früh seine letzte Reise angetreten.

Du fehlst unendlich.

7. Der klassische Mühlen-Käsekuchen vom Blech



Käsekuchen gehört unumstritten zu den absoluten Lieblingskuchen der Deutschen. Doch in der heimischen Küche scheitern viele an der perfekten Textur: Entweder wird die Masse zu fest oder der Kuchen fällt nach dem Backen in der Mitte kraterartig zusammen. In der Alten Mühle haben wir diesen Klassiker auf einem saftigen Streuselboden gebacken und uns ein paar wertvolle Kniffe aus dem Konditorenhandwerk zunutze gemacht. Das Geheimnis liegt im langen, intensiven Aufschlagen der Masse und einem gezielten Entlastungsschnitt während des Backens. Das Ergebnis ist ein wunderbar hoher, saftiger und makelloser Käsekuchen, der auf der Zunge zergeht.

Auf einen Blick

Blech: etwa 30 × 40 cm, mit hohem Rand · Vorbackzeit: etwa 12 Minuten · Backzeit mit Füllung: 45 Minuten und weitere 10–15 Minuten · Kühlzeit: 3–5 Stunden, am besten über Nacht. Zusätzlich Böden und Füllungen wie beschrieben vollständig auskühlen lassen.

Zutaten für ein Haushaltsbackblech (ca. 30 × 40 cm)

Für den Streuselboden:

430 g Weizenmehl
65 g Zucker
1 Päckchen (10 g) Vanillezucker
280 g kalte Butter
1 Prise gemahlene Bourbon-Vanille

Für die fluffige Käsemasse:

1000 g Sahnequark (oder Quark mit 20 % Fett i. Tr.)
650 ml flüssige Schlagsahne
6 Eier (Größe M)
250 g Zucker
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
40 g Speisestärke
Fein abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Bio-Zitronen

Für die Dekoration:

Süßer Schnee (dekorativer, nicht schmelzender Puderzucker)

Zubereitung

1. Der Streuselboden

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Ein tiefes Backblech gründlich mit Backpapier auslegen.

Das Weizenmehl, den Zucker, den Vanillezucker und die gemahlene Bourbon-Vanille in eine Schüssel geben. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und hinzufügen. Alle Zutaten mit den Händen oder den Knethaken des Mixers rasch zu feinen, gleichmäßigen Streuseln verarbeiten. Die Streusel gleichmäßig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und mit den Händen oder der Unterseite eines Glases fest zu einem gleichmäßigen, geschlossenen Boden andrücken.

Das Blech in den vorgeheizten Ofen schieben und den Boden bei 160 °C Umluft für etwa 12 Minuten vorbacken, bis der Boden leicht Farbe annimmt. Herausnehmen und auf dem Blech vollständig abkühlen lassen.

2. Die Käsemasse (Das Aufschlag-Geheimnis)

Den Sahnequark, die flüssige Schlagsahne, die sechs Eier, den Zucker, das Vanillepuddingpulver, die Speisestärke und den feinen Zitronenabrieb zusammen in den großen Kessel der Küchenmaschine (oder eine sehr große Rührschüssel) geben. Zuerst alle flüssigen und trockenen Zutaten kurz auf niedriger Stufe verrühren.

Der wichtigste Profi-Schritt: Die gesamte Masse nun für mindestens 10 Minuten auf hoher Stufe intensiv und ununterbrochen aufschlagen. Dadurch wird enorm viel Luft in die Masse eingearbeitet, was der Füllung später ihre unvergleichliche, cremige und federleichte Textur verleiht.

3. Das Backen & der Entlastungsschnitt

Die cremig aufgeschlagene Käsemasse gleichmäßig auf den abgekühlten Streuselboden gießen und mit einer Palette glattstreichen. Das Blech in den Ofen schieben. Um die feine, helle Masse vor direkter Oberhitze zu schützen, ein ofenfestes Lochblech oder einen Rost mit darauf sicher befestigter Alufolie auf der Schiene über dem Kuchen einschieben. Zwischen Abdeckung und Kuchen genügend Platz lassen; die Seiten bleiben für die Luftzirkulation offen. Die Abdeckung darf weder den Kuchen noch die Heizelemente berühren. Den Kuchen bei 140 °C Umluft für 45 Minuten backen.

Der Profi-Trick gegen das Einsinken: Nach den 45 Minuten das Blech kurz ein Stück herausziehen. Mit einem scharfen, in heißes Wasser getauchten Messer vorsichtig einmal komplett am Innenrand des Blechs entlangfahren, um die Käsemasse ganz leicht vom Rand zu lösen. Dadurch kann sich der Kuchen beim anschließenden Hochheizen gleichmäßig und ohne Spannungen nach oben wölben.

Die Abdeckung entfernen, die Ofentemperatur auf 160 °C Umluft erhöhen und den Käsekuchen für weitere 10 bis 15 Minuten fertig backen, bis die Oberfläche eine ganz zarte, goldgelbe Farbe annimmt.

4. Das Kühlen und Servieren

Das Blech aus dem Ofen nehmen und auf ein Kuchengitter stellen. Den Kuchen darauf bei Raumtemperatur vollständig auskühlen lassen. Danach das Blech für 3 bis 5 Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen, damit die Masse ihre vollständige Schnittfestigkeit erhält.

Vor dem Servieren den gut durchgekühlten Käsekuchen gleichmäßig mit süßem Schnee bestäuben und mit einem scharfen Messer in gleichmäßige Stücke schneiden.

Rodeln an der Alten Mühle

Sobald im Winter die ersten Schneeflocken fielen und der kleine Hügel vor der alten Bockmühle eine weiße Decke bekam, gab es für viele Kinder kein Halten mehr. Kaum lag genügend Schnee, wurde der Hügel zu einer beliebten Rodelbahn im Park.

Mit leuchtenden Augen und roten Wangen kamen sie angerannt und zogen ihre Schlitten hinter sich her. Dann ging es immer wieder den Hügel hinauf und mit lautem Juchzen und fröhlichem Kreischen auf dem Schlitten wieder hinunter. Manchmal konnte man sie schon von Weitem hören. Und kaum war ein Kind unten angekommen, stand es auch schon wieder oben und wartete auf die nächste rasante Abfahrt.

Für uns gehörte auch eine kleine Stärkung zu diesen Wintertagen. Wir stellten heißen Kakao und selbst gebackene Kekse für die Kinder bereit – kostenlos und für jeden, der sich nach dem Rodeln ein wenig aufwärmen wollte.

Anfangs waren die Eltern allerdings etwas zurückhaltend. Sie wussten nicht so recht, ob das Angebot wirklich kostenlos war, und trauten sich kaum, etwas für ihre Kinder zu holen. Erst als wir ihnen erklärten, dass wir den Kakao und die Kekse extra für die Kinder hingestellt hatten und dafür nichts haben wollten, änderte sich das.

Von da an war immer etwas los.

Die Kinder kamen nach ihren Rodelpartien mit kalten Nasen zu uns und freuten sich über den heißen Kakao und die leckeren Kekse. Manchmal blieb es auch nicht bei einem Keks, und das war für uns vollkommen in Ordnung. Schließlich sollten sie ihren Wintertag genießen.

Für uns war es eine besondere Freude, dieses fröhliche Treiben zu beobachten. Die aufgeregten Rufe am Hügel, das Lachen und Kreischen bei jeder Abfahrt und anschließend die glücklichen Gesichter bei Kakao und Keksen – all das gehörte einfach zum Winter an der Alten Mühle.

Für solche Wintertage brauchte es keine großen Veranstaltungen und keine besonderen Attraktionen. Ein bisschen Schnee, ein kleiner Hügel, ein warmer Kakao und ein selbst gebackener Keks – diese kleinen Dinge machten die Tage so schön.

Wenn wir heute daran zurückdenken, haben wir noch immer diese fröhlichen Kinder vor Augen. Und wir erinnern uns daran, wie viel Freude man mit einer einfachen, herzlichen Geste schenken kann.

Vielleicht waren es gerade diese kleinen Wintergeschichten, die die Alte Mühle für viele Menschen zu einem ganz besonderen Ort gemacht haben.

Denn manchmal braucht es gar nicht viel, um schöne Erinnerungen zu schaffen.

8. Der traditionelle gedeckte Apfelkuchen vom Blech



Der gedeckte Apfelkuchen ist das absolute Herzstück jeder traditionellen Backstube. Wenn im Herbst der Duft von mürbem Teig und saftigen Äpfeln durch den Kaffeegarten der Alten Mühle zog, konnte kaum ein Gast widerstehen. Das Geheimnis unseres Rezepts liegt in der üppigen, fruchtigen Füllung aus Boskoop-Äpfeln, die in einer feinen Mischung aus Apfel- und Orangensaft angedickt werden. Gedeckt von einer zarten Mürbeteigschicht und vollendet mit einem spritzigen Zitronenguss, ist dieser Kuchen der Inbegriff von gemütlichem Kaffeegarten-Gefühl.

Auf einen Blick

Blech: etwa 30 × 40 cm, mit hohem Rand · Teigruhe: mindestens 30 Minuten · Vorbackzeit: etwa 10 Minuten · Backzeit mit Füllung: etwa 35 Minuten; die Teigdecke zusätzlich gut durchkühlen. Zusätzlich Böden und Füllungen wie beschrieben vollständig auskühlen lassen.

Zutaten für ein Haushaltsbackblech (ca. 30 × 40 cm)

Für den feinen Mürbeteig:

450 g Weizenmehl
150 g Zucker
300 g kalte Butter
1 Eigelb (ca. 15–20 g)
1 Prise Salz
Fein geriebene Schale von je einer halben Bio-Zitrone und Bio-Orange

Für die fruchtige Apfelfüllung (ca. 3–4 cm hoch):

1,3 kg Äpfel (am besten säuerliche Boskoop)
Saft von 1 Zitrone (für das Apfelwasser)
500 ml Apfelsaft
500 ml Orangensaft
2 Päckchen (ca. 75 g) Vanillepuddingpulver
Etwas kaltes Wasser zum Anrühren

Für den spritzigen Zitronenguss:

250 g Puderzucker (1 Packung)
Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

1. Der Mürbeteig

Das Weizenmehl, den Zucker, die Prise Salz sowie den feinen Zitronen- und Orangenabrieb in eine Schüssel geben. Das Eigelb und die kalte Butter in kleinen Stücken hinzufügen. Alle Zutaten mit den Händen oder den Knethaken der Küchenmaschine zügig zu einer glatten Masse vermengen und kurz, aber gründlich durchkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Die angedickte Apfelmasse

Eine große Schüssel mit kaltem Wasser füllen und den Saft einer Zitrone hineingeben. Die Boskoop-Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in feine Spalten schneiden. Die Spalten sofort in das Zitronenwasser legen, damit sie appetitlich hell bleiben und nicht braun anlaufen.

In einem großen Topf den Apfelsaft und den Orangensaft mischen. Die Apfelspalten aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und in den Topf zum Saft geben. Alles zusammen auf dem Herd zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit das Vanillepuddingpulver in einer kleinen Schale mit etwas kaltem Wasser glattrühren. Sobald die Apfelmasse kocht, das angerührte Puddingpulver zügig unterrühren. Die Masse unter ständigem, vorsichtigem Rühren aufkochen lassen, bis sie fest abbindet. Den Topf vom Herd nehmen und die Apfelfüllung vollständig abkühlen lassen.

3. Das Vorbacken des Bodens

Den Backofen auf 170 °C Umluft gut vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen.

Den gut gekühlten Mürbeteig in zwei Teile teilen, wobei ein Teil etwas größer sein sollte.

Diesen größeren Teil auf einer bemehlten Arbeitsfläche in der Größe des Backblechs ausrollen. Den Teig vorsichtig auf das vorbereitete Blech legen und mehrmals kräftig mit einer Gabel einstechen. Den Boden im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Umluft für etwa 10 Minuten vorbacken, bis der Boden leicht Farbe annimmt. Herausnehmen und abkühlen lassen.

4. Der Decken-Trick

Den kleineren Teil des Mürbeteigs direkt auf einem passend zugeschnittenen Bogen Backpapier ausrollen.

Heikes Profi-Trick für die perfekte Passform: Ein zweites, gleich großes Backblech auf den ausgerollten Teig stellen und die Ränder leicht markieren. Das Blech wieder entfernen und den Teig entlang der Markierung mit einem scharfen Messer sauber zuschneiden. Den überschüssigen Teig wegschneiden. Den Teig samt dem Backpapier nun vorsichtig auf die Rückseite eines flachen Blechs oder großen Bretts ziehen und in den Kühlschrank stellen. Die Teigdecke muss eiskalt und richtig fest werden, damit sie beim späteren Stürzen nicht reißt.

5. Das Schichten & Backen

Die vollständig abgekühlte Apfelmasse gleichmäßig auf den vorgebackenen Mürbeteigboden streichen – die Schicht sollte eine prachtvolle Höhe von etwa 3 bis 4 Zentimetern haben.

Nun folgt das Meisterstück: Die eiskalte Teigdecke aus dem Kühlschrank nehmen. Den Teig mit dem Backpapier nach oben vorsichtig und zügig deckungsgleich auf die Apfelmasse stürzen. Das Backpapier nun ganz behutsam abziehen. Eventuell überstehende Teigränder mit einem scharfen Messer sauber abschneiden, sodass die Decke exakt abschließt.

Den Kuchen zurück in den Ofen schieben und bei 170 °C Umluft für etwa 35 Minuten goldbraun backen. Dabei gut auf den Bräunungsgrad der Oberfläche achten. Danach den Kuchen komplett auskühlen lassen.

6. Der spritzige Zitronenguss

Den Puderzucker in die Schüssel der Küchenmaschine sieben. Den frisch gepressten Saft der halben Zitrone nur tröpfchenweise und nach und nach unter ständigem, kräftigem Rühren der Maschine dazugeben. Die Masse so lange intensiv schlagen, bis ein glänzender, schneeweißer und zähflüssiger Guss entsteht.

Tipp: Den Saft wirklich nur schlückchenweise zugeben, damit der Guss seine feste Struktur behält.

Den erkalteten Apfelkuchen bereitstellen. Den fertigen Zitronenguss in einer Schale in der Mikrowelle ganz leicht erwärmen (so lässt er sich wunderbar verstreichen). Eine Tortenpalette kurz in heißes Wasser tauchen und den warmen Guss zügig auf dem Kuchen verteilen und makellos glattstreichen. Den Guss vollständig trocknen lassen, bevor der Kuchen in Stücke geschnitten wird.

Ein herzliches Dankeschön an unsere Mühlenkinder

Ein so traditionsreiches Haus wie das Parkrestaurant Alte Mühle über zwei Jahrzehnte auf einem kulinarischen Spitzenniveau zu führen, schafft man niemals allein. Wenn Thomas in der Küche Höchstleistungen erbrachte und ich das Haus und den Service koordinierte, stand hinter uns ein Team, das weit mehr war als eine reine Belegschaft.

Unser großes Glück war es, dass uns unsere Mitarbeiter über viele Jahre hinweg bedingungslos die Treue gehalten haben. Sie haben uns in jeder erdenklichen Art und Weise unterstützt, mitgedacht, gelacht und an harten Tagen durchgehalten. Ohne sie wäre all das, was dieses Haus ausgemacht hat, schlichtweg nicht möglich gewesen. Für uns waren sie nie nur Angestellte – sie waren und bleiben bis heute liebevoll unsere „Mühlenkinder“.

Da ist zum Beispiel unsere liebe Sabrina. Sie kam als 16-jährige Auszubildende zu uns in die Alte Mühle und blieb uns bis zum allerletzten Tag im Dezember 2023 treu. Sie unterstützte meinen Mann Thomas in der Küche auf eine unbeschreibliche Art und Weise. Einen solchen Wissensdurst, Fleiß und eine so echte Lust auf diesen Beruf sieht man in der Gastronomie wahrlich selten.

Auch ein besonderer Dank gilt Annelie Martens.

Annelie absolvierte ihre Ausbildung zur Köchin zur gleichen Zeit wie Sabrina. Umso stolzer macht es mich, dass sie auch das Kuchenbacken damals von mir erlernt hat! Liebe Annelie, ein ganz besonderes Dankeschön, dass du diese Backreise bereichert hast. Du zeigst, dass Kochen und Backen Handwerk und Herzenssache zugleich sind.

Und ich hatte das große Glück, im Service auf die Erfahrung von Herrn Rembert Meyer zählen zu dürfen. Er bewies eines Tages ein echtes goldenes Händchen, als er unsere Tanita Neutel zu uns ins Haus brachte. Auch sie hat den Beruf bei uns von der Pike auf gelernt und bereicherte unser Team mit ihrer herzlichen Art.

Über die zwei Jahrzehnte entwickelte sich zwischen uns allen eine so enge, tiefe Freundschaft, die mit einem normalen Arbeitsverhältnis überhaupt nichts mehr zu tun hatte.

Und das Schönste daran: In unserer Mühle wurde nicht nur gearbeitet, sondern es wurde auch das Fundament für das ganz große Lebensglück gelegt. Aus Tanita und Sabrina wurde im Laufe der Jahre ein Paar. Im August 2026 haben die beiden geheiratet – und für Thomas und mich war es eine tiefe Ehre, als Teil dieser großen Mühlenfamilie auf ihrer Hochzeit dabei sein zu dürfen. Sabrina Rutsch heißt nun Sabrina Neutel.

Wir sind unendlich dankbar für jeden einzelnen Tag, jede gemeisterte Herausforderung und all die unvergesslichen Momente, die wir mit unseren Mühlenkindern erleben durften. Ihr habt der Alten Mühle ihre Seele geschenkt.

Zum Abschied ein herzliches Dankeschön



Die schönsten Erinnerungen aus der Alten Mühle sind untrennbar mit Ihnen – unseren treuen Gästen – verbunden. Danke für die jahrelange Treue, die anregenden Gespräche, das gemeinsame Lachen und die vielen besonderen Momente, die wir mit Ihnen teilen durften.

Jedes dieser acht Backwerke trägt die Erinnerung an glückliche Gäste, sonnige Nachmittage im Kaffeegarten und das geschäftige Treiben unserer Mühlenzeit in sich. Mit diesem Backbuch möchten wir Ihnen ein Stückchen unserer kulinarischen Heimat mit auf den Weg geben.

Wir hoffen von ganzem Herzen, dass diese Rezepte nun ein neues Zuhause in Ihrer Küche finden. Möge Ihr Ofen immer die richtige Temperatur haben, der Mürbeteig gelingen und die Sahne die richtige Standfestigkeit besitzen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachbacken.



Die Meisen stahlen Kuchen direkt von der Gabel. Die Enten zogen an den Tischdecken, bis jemand teilte. Und abends lagen leere Milchtöpfchen unter den Bäumen, ohne dass jemand wusste, warum.

Im Kaffeegarten der Alten Mühle am Annateich war immer etwas los. Zwanzig Jahre lang führten Heike und Thomas Bursch das Parkrestaurant im Hermann-Löns-Park. Heike Bursch verrät hier die Rezepte für acht ihrer beliebtesten Kuchen und Torten, umgerechnet für zu Hause, und erzählt die Geschichten, die dazugehören.