





Tea Time

mit Jane Austen

REZEPTE UND ZITATE

Jan Thorbecke Verlag



VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten
© 2019 Jan Thorbecke Verlag,
ein Unternehmen der Verlagsgruppe Patmos
in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

ABBILDUNGEN: Langot/Photocuisine: SEITE 13; Steve_HO/Photocuisine: SEITE 14; Amiel/Photocuisine: SEITE 18, 25; Lorthios/Photocuisine: SEITE 21; Carnet/Photocuisine: SEITE 22, 44; Guedes/Photocuisine: SEITE 28; Cox/Photocuisine: SEITE 31, 63; Lawton/Photocuisine: SEITE 35; Thys/Photocuisine: SEITE 36, 41, 96, 99, 128; Radvaner-Okuno/Photocuisine: SEITE 43; Tombini/Photocuisine: SEITE 49; Garnier/Photocuisine: SEITE 50, 53; Barret/Photocuisine: SEITE 57, 115; Gousses de vanille/Photocuisine: SEITE 60; Swalens/Photocuisine: SEITE 67, 104; Simonova/Photocuisine: SEITE 68; Kerouédan/Photocuisine: SEITE 73; Syl d AB/Photocuisine: SEITE 74, 109; S'Cuiz in/Photocuisine: SEITE 78; Swalens-Supperdelux/Photocuisine: SEITE 85; Nicoloso/Photocuisine: SEITE 87; Garcia/Photocuisine: SEITE 88; Food & Drink/Photocuisine: SEITE 93; Radvaner/Photocuisine: SEITE 101; Cultura Creative/Photocuisine: SEITE 112, 131; Balme/Photocuisine: SEITE 118; Ananda Swarupini/Photocuisine: SEITE 123; Steve_HO/Photocuisine: SEITE 125; Fénot/Photocuisine: SEITE 134; COVER: shutterstock/IVASHstudio.
Alle übrigen Abbildungen: Württembergische Landesbibliothek, Stuttgart.

Übersetzungen der Zitate von Jane Austen:
© Jan Thorbecke Verlag, Ostfildern
Rezepte: Stockfood Rezepte Service
Gestaltung: Finken & Bumiller: Stuttgart
Druck: Grafisches Centrum Cuno GmbH & Co. KG,
Calbe
Hergestellt in Deutschland
ISBN 978-3-7995-1303-6

Inhalt

Das Teegeschirr wird hereingetragen –
Jane Austen und ihre Liebe zu Tee

7

Süße Kleinigkeiten

11

Törtchen und kleines Gebäck

33

Kuchen

83

Sandwiches und Herzhaftes

127

Register

136

Himbeer-Mascarpone- MACARONS MIT ROSENWASSER

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten — BACKZEIT ca. 15 Minuten
WARTEZEIT ca. 30 Minuten — SCHWIERIGKEITSGRAD mittel

ZUTATEN FÜR 15–20 STÜCK FÜR DIE MACARONS

65 g geschälte Mandeln
100 g Puderzucker
2 Eiweiß
1 EL Vanillezucker
rosa Lebensmittelfarbe

FÜR DIE FÜLLUNG

ca. 350 g Himbeeren
2 EL Zucker
1–2 EL Rosenwasser
200 g Mascarpone
ca. 2 EL Vanillezucker
1–2 EL Sahne

1 Für die Macarons die Mandeln mit dem Puderzucker möglichst fein mahlen. Das funktioniert zum Beispiel mit einer elektrischen Kaffeemühle oder einem elektrischen Zerkleinerer.

2 Die Eiweiße steif schlagen, dann den Vanillezucker einrieseln lassen. Die Mandel-Zucker-Mischung daraufgeben und unterheben. Die Masse mit Lebensmittelfarbe hellrosa einfärben. In einen Spritzbeutel füllen und 15–20 möglichst gleich große Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Etwa 30 Minuten bei Raumtemperatur leicht antrocknen lassen.

3 Den Backofen auf 150 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Blech in den Ofen schieben (Mitte) und die Macarons 12–15 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und vorsichtig vom Backpapier abziehen.

4 Für die Füllung die Himbeeren waschen, verlesen, gut abtropfen lassen und trocken tupfen. 10 Himbeeren in eine kleine Schüssel geben, den Zucker zufügen und alles mit einer Gabel fein zerdrücken, dann 1 EL Rosenwasser unterrühren. Den Mascarpone mit 1 EL Vanillezucker und der Sahne glatt rühren, dann die Himbeer-Rosenwasser-Mischung untermengen. Die Creme mit Vanillezucker und Rosenwasser abschmecken.

5 Die Macarons auf der Unterseite mit der Creme bestreichen und mit Himbeeren belegen. Die Himbeer-Mascarpone-Macarons auf einer Platte anrichten und servieren.





» *Ich bin kein Freund von Dinnerpartys*«,

sagte er. »Ich war es nie, und Emma auch nicht.

Späte Stunden bekommen uns nicht. Ich bedaure, dass Mr. und Mrs. Cole uns eingeladen haben.

Ich denke, es wäre viel besser, wenn sie im nächsten Sommer an einem Nachmittag kämen,

um ihren Tee mit uns zu nehmen und mit uns ihren Nachmittagsspaziergang zu machen,

was sie machen könnten, da unsere Zeiten so vernünftig sind,

und sie könnten dennoch nach Hause zurückkommen,

bevor es abends feucht wird. Ich würde niemals jemanden einem sommerlichen Abendnebel aussetzen. Jedoch,

da sie so sehr wünschen, dass Emma mit ihnen diniert, und da sie beide dort sein werden und Mr. Knightley ebenfalls,

um auf sie achtzugeben, kann mir nicht daran gelegen sein,

es zu verhindern, vorausgesetzt das Wetter ist so,

wie es sein soll: weder feucht, noch kalt, noch windig.«

EMMA



Mandarinentarte MIT BAISERHAUBE

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde — GAR- UND BACKZEIT ca. 50 Minuten
KÜHLZEIT ca. 30 Minuten — SCHWIERIGKEITSGRAD mittel

ZUTATEN FÜR EINE TARTE

FÜR DEN TEIG

170 g Mehl + etwas zum Arbeiten
30 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
60 g Puderzucker
2 EL Vanillezucker
1 Ei
100 g Butter + etwas für die
Form
getrocknete Hülsenfrüchte
zum Blindbacken

FÜR DEN BELAG

3 Eier
80 g Zucker
2 EL Vanillezucker
4 EL Speisestärke
Salz
360 ml Mandarinenensaft, frisch
gepresst (z.B. von Clemen-
tinen)
1 EL Butter
80 g Puderzucker

AUßERDEM

1 Tarteform (Ø ca. 24 cm)

1 Für den Teig das Mehl und die Mandeln vermischen, auf eine Arbeitsfläche häufen und eine Mulde eindrücken. Salz, Puderzucker, Vanillezucker und Ei hinzufügen. Die Butter in Stücken auf dem Mehtrand verteilen. Alles krümelig hacken und mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühl ruhen lassen.

2 Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Tarteform mit Butter fetten und mit Mehl austreuen.

3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, die Form damit auskleiden und dabei einen Rand formen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier und Hülsenfrüchten belegen und im Ofen in ca. 25 Minuten goldbraun backen. Die Form herausnehmen und kurz abkühlen lassen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und den Boden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Für den Belag die Eier trennen. Den Zucker mit dem Vanillezucker, der Stärke und 1 Prise Salz in einem Topf vermischen. Die Eigelbe mit dem Mandarinenensaft gut verquirlen, in den Topf geben und alles mit dem Schneebesen gut vermengen. Die Masse langsam unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Creme andickt, dann die Butter einrühren. Den Topf vom Herd nehmen, die Creme in eine Schüssel umfüllen, die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen.

5 Den Backofen auf 240 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach den Puderzucker unterrühren. Die Mandarinencreme in den abgekühlten Teigboden füllen und glatt streichen. Die Baisermasse kuppelartig daraufgeben und dekorativ verstreichen, so dass sich kleine Spitzen bilden.

6 Die Tarte im Ofen noch ca. 5 Minuten backen, bis das Baiser leicht gebräunt ist. Herausnehmen, auskühlen lassen, die Tarte auf eine Tortenplatte platzieren und servieren.





Gurken-Frischkäse- SANDWICHES

ZUBEREITUNGSZEIT 15 Minuten — SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Minzezweige
200 g Frischkäse (Doppel-
rahmstufe)
4 EL Sahne
Salz
Pfeffer aus der Mühle
¼ Gurke
8 Scheiben Sandwichtoast

1 Die Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Mit dem Frischkäse und der Sahne verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Die Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Rinde von den Toastscheiben entfernen und mit der Frischkäsecreme bestreichen.

3 4 Scheiben Toastbrot mit den Gurkenscheiben belegen und mit den restlichen Toastscheiben bedecken. Die Sandwiches halbieren und servieren.

REGISTER

- Apfelrosetten-Törtchen 79
- Baisertörtchen, viereckige 56
- Beerenkuchen mit Macarons 108
- Biskuitrolle mit Himbeer-Rosen-Mousse 122
- Brownies mit dunkler Schokolade 98
- Butterplätzchen mit Sahne, Erdbeeren
und Pistazien 23
- Carrot Cupcakes 34
- Cheesecake mit rotem Beeren-Coulis 89
- Eclairs mit Schokofüllung 40
- Erdbeerkuchen mit Mascarpone 100
- Gurken-Frischkäse-Sandwiches 135
- Hefe-Zimt-Kranz mit Zuckerguss 105
- Himbeer-Mascarpone-Macarons mit Rosenwasser 12
- Kokoshäufchen zum Tee 19
- Küchlein mit Lemon Curd 61
- Lemon Cake 97
- Macarons in Herzform 24
- Madeleines 15
- Mandarinentarte mit Baiserhaube 114
- Mandelkuchen mit Himbeerkonfitüre 86
- Meringues 20
- Mini-Sandwichs zum Tee, verschiedene 130
- Mini-Tartelettes mit Schokolade und Erdbeeren 75
- Mini-Vanille-Kuchen 45
- Mohnbutterplätzchen 29
- Pfirsichkuchen 124
- Plätzchen in Teekannenform 30
- Ricottacremetörtchen mit Kirschen 37
- Schichtkuchen mit Mascarponecreme 119
- Schokoladen-Himbeer-Cupcakes 42
- Schokoladen-Karamell-Riegel,
selbstgemachte 52
- Schokoladentarte 84
- Schokomousse 51
- Scones mit Clotted Cream und Erdbeeren 66
- Selbstgemachte Schokoladen-Karamell-Riegel 52
- Spargelröllchen mit Schinken und Spinat 129
- Tartelettes mit Cassismousse 69
- Tarte mit Pekannüssen 92
- Tarte mit Vanillecreme und Walderdbeeren 113
- Törtchen mit sommerlichen Früchten 62
- Verschiedene Minis-Sandwichs zum Tee 130
- Viereckige Baisertörtchen 56
- Zauber-Heidelbeer-Cupcakes 48
- Zitronenbutterplätzchen und Mohnbutter-
plätzchen 29
- Zitronentartelettes 72

