

*Lass mich wissen, wenn du den neuen Tee anbrichst – und den neuen Weißwein. Mein momentanes Wohlleben hat mich solchen Dingen gegenüber nicht gleichgültig gemacht: Ich bin noch immer eine Katze, wenn ich eine Maus sehe.*

JANE AUSTEN AN IHRE SCHWESTER CASSANDRA

# Tea Time –

## GENUSS FÜR Körper und Seele

Es gibt in Jane Austens Romanen fast nichts, was sich nicht mit einer guten Tasse Tee regeln lässt, etwa wenn die Heldin durch das Eintreffen des Teegeschirrs aus einer unangenehmen Gesprächssituation befreit wird oder wenn eine Tasse Tee und Törtchen nach einer langen und anstrengenden Reise eine wohlverdiente Erfrischung bieten. Wichtige Gespräche in Jane Austens Werken – gar ein unauffälliges tête à tête mit dem oder der Liebsten – finden bei einer Tasse Tee statt und auch für viele körperliche Beschwerden gibt es das passende Heilmittel: richtig – eine Tasse Tee.

Tee war zu Janes Zeit ein wichtiger Bestandteil des gesellschaftlichen Lebens; die Dame des Hauses kümmerte sich stets selbst um die Zubereitung des kostspieligen Getränks und zwischen den Damen der Gesellschaft brachen regelrechte Wettbewerbe aus, denn jeder wollte das schönste und teuerste Teeservice besitzen, den besten Tee und das beste Gebäck servieren und die erfolgreichste Teegesellschaft geben. Den Tee reichte man

meist abends nach 18 Uhr und er läutete den Beginn der gemeinsamen Abendgestaltung in der Familie oder mit Gästen ein: Man saß zusammen, unterhielt sich, las oder las vor, malte, handarbeitete oder spielte Karten. Dazu servierte man leichte Köstlichkeiten: Muffins, Brötchen, Törtchen, Sandwiches und Kuchen. Heute wird der traditionelle Nachmittagstee meist zwischen 16 und 17 Uhr eingenommen, doch wie zu Jane Austens Zeiten erfreut man sich an kleinen Speisen, z. B. Plätzchen, Scones, Cupcakes oder Törtchen.

Ob damals oder heutzutage: Der Tee gehört eindeutig zur Lebensart der britischen Kultur. Eine Tasse Tee und ein paar kleine Leckereien, wie Schokoladenküchlein, Scones, Früchtekuchen oder kleine Apple Pies, bringen uns Jane Austens England ein Stück näher und damit auch ihr und ihrer wunderschönen, zum Träumen anregenden Literatur – genießen Sie die Tea Time mit den schönsten Zitaten aus Jane Austens Romanen und Briefen.



1

*Es war ein angenehmer Besuch... Wir saßen bis 10 Uhr, arbeiteten und unterhielten uns dabei leise; bis... wir ins Ankleidezimmer gingen, um unsere Törtchen mit Marmelade zu essen.*

JANE AUSTEN AN IHRE SCHWESTER CASSANDRA

# Schokoladen-Tartelettes

MIT Birnen

## FÜR 6 TARTELETTES

### TEIG

140 g kalte Butter  
250 g Mehl  
70 g Zucker  
2 EL Backkakao  
1 Ei  
1 Prise Salz

### FÜLLUNG UND DEKO

200 g Zartbitterschokolade  
200 ml Sahne  
80 g Zucker  
6 Birnen  
einige Butterflöckchen  
Zucker zum Bestreuen  
Pinienkerne und  
Mandelblättchen  
zum Bestreuen

- 1 Die Teigzutaten zu einem Mürbeteig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- 2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 3 Den Teig in 6 Teile teilen, jeweils zur Kugel formen, rund ausrollen und 6 runde Förmchen damit auslegen. Den Teig jeweils mehrfach mit einer Gabel einstechen und mit Backpapierstücken und Hülsenfrüchten zum Blindbacken belegen. 15 Minuten vorbacken, anschließend Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und nochmals für rund 15 Minuten backen.
- 4 Die Schokolade klein hacken. Die Sahne mit dem Zucker in einem Topf erhitzen und die Schokolade dazugeben. Unter Rühren schmelzen lassen und die Creme etwas abkühlen lassen, anschließend auf die Tarteböden gießen. Die Tartelettes kühl stellen.
- 5 Die Birnen mit Schale und Kerngehäuse in Scheiben schneiden. Benötigt wird jeweils nur die mittlere Scheibe mit dem Stiel; restliche Birnen z. B. zu Kompott verarbeiten. Die sechs Scheiben auf ein Backblech legen, mit Butterflöckchen belegen und mit etwas Zucker bestreuen. Ca. 10 Minuten im Ofen karamellisieren lassen.
- 6 Die Tartelettes mit je einer Birnenscheibe belegen. Mit Pinienkernen und Mandelblättchen bestreuen und servieren.



2

# Bratäpfel MIT Pekannüssen UND Streuseeln

FÜR ZWEI BRATÄPFEL

2 Äpfel  
20 g Marzipan  
2 EL gehackte Pekannüsse  
2 EL Rosinen  
3 EL Vanillezucker

2 EL Mehl  
3 TL gemahlene Mandeln  
20 g kalte Butter  
1 TL Zimt  
Pekannüsse zum Garnieren (optional)



*Wenn dich dieser Brieferreicht, werden unsere Gäste bereits abgereist sein oder gerade abreisen; und ich werde ... meinen Geist von den Strapazen von Reispudding und Apfelklößen befreien können und es vermutlich bereuen, dass ich mich nicht mehr bemüht habe, allen zu gefallen.*

JANE AUSTEN AN IHRE SCHWESTER CASSANDRA

- 1 Die Äpfel waschen und einen Deckel abschneiden. Die Äpfel vorsichtig mit einem Kugelausstecher oder einem Messer aushöhlen und dabei einen Rand stehen lassen.
- 2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 3 Das Marzipan reiben und mit den Pekannüssen, den Rosinen und 1 EL Vanillezucker vermischen. Die Masse in die Äpfel füllen.
- 4 Für die Streusel das Mehl mit den Mandeln, der Butter, 2 EL Vanillezucker und dem Zimt in eine Schüssel geben und verkneten. Die Streusel mit den Händen über die Äpfel bröseln und leicht andrücken. Mit den Apfeldeckeln bedecken und in eine feuerfeste Form stellen. Die Äpfel etwa 30 Minuten im Ofen garen.
- 5 Aus dem Ofen nehmen, mit den Pekannüssen garnieren (optional) und am besten heiß genießen.

**VERLAGSGRUPPE PATMOS**

**PATMOS  
ESCHBACH  
GRUNEWALD  
THORBECKE  
SCHWABEN  
VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe  
mit Sinn für das Leben



Die Verlagsgruppe Patmos ist sich ihrer Verantwortung gegenüber unserer Umwelt bewusst. Wir folgen dem Prinzip der Nachhaltigkeit und streben den Einklang von wirtschaftlicher Entwicklung, sozialer Sicherheit und Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen an. Näheres zur Nachhaltigkeitsstrategie der Verlagsgruppe Patmos auf unserer Website [www.verlagsgruppe-patmos.de/nachhaltig-gut-leben](http://www.verlagsgruppe-patmos.de/nachhaltig-gut-leben)

Alle Rechte vorbehalten

© 2023 Jan Thorbecke Verlag

Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern

[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Übersetzung der Zitate von Jane Austen: © Jan Thorbecke Verlag

Druck: Kalenderfabrik Plauen GmbH & Co. KG, Plauen

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-1994-6