



Weihnachtliche

Tea Time

MIT JANE AUSTEN

Rezepte und
Zitate

JANTHORBECKE VERLAG

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

Alle Rechte vorbehalten

© 2024 Jan Thorbecke Verlag

Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Abbildungen: Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf: Seite 2, 22, 41, 69, 80, 100, 124, 130; © Image Professionals/Pics On-Line/Tuesday, June: Seite 13; © Image Professionals/Gräfe & Unzer Verlag/Neubauer, Mathias: Seite 14; Shutterstock/ShuPhoto: Seite 17; © Image Professionals/Profimedia: Seite 19, 37; © Image Professionals/Grant, Stacy: Seite 20; © Image Professionals/Firmston, Victoria: Seite 25; © Image Professionals/Parissi, Lucy: Seite 26; © Image Professionals/Cawley, Julia: Seite 31; © Image Professionals/Shkultetskaya, Yulia: Seite 32; Shutterstock/PJ photography: Seite 35; © Image Professionals/Olsen, Nicoline: Seite 38; © Image Professionals/Immediate Media/Good Food: Seite 43, 99, 108; © Image Professionals/Are Media: Seite 44, 50, 55, 76, 82, 105; © Image Professionals/Garlick, Ian: Seite 49, 75, 96; Shutterstock/Plateresca: Seite 53; © Image Professionals/Coupland, Jane: Seite 56; © Image Professionals/Taube, Franziska: Seite 61; © Image Professionals/Braas, Nele: Seite 62; © Image Professionals/Friedrichs, Emma: Seite 67; © Image Professionals/PhotoCuisine/Syl dAB: Seite 70, 79;

© Image Professionals/PhotoCuisine/Amiel, Jean-Claude: Seite 85; Shutterstock/Tanasut Chindasuthi: Seite 87; © Image Professionals/Hendey Gough, Magdalena: Seite 88; © Image Professionals/Zogbaum, Armin: Seite 93; Shutterstock/Magdanatka: Seite 95; © Image Professionals/DK IMAGES: Seite 102; mauritius images/Memento/Medici: Seite 106; © Image Professionals/Morgans, Gareth: Seite 111, 122; mauritius images/Gavin Kingcome/Alamy/Alamy Stock Photos: Seite 113; © Image Professionals/The Picture Pantry: Seite 114; © Image Professionals/Schardt, Wolfgang: Seite 117; Shutterstock/Alla Tsyganova: Seite 119; © Image Professionals/Immediate Media/Olive: Seite 127; © Image Professionals/Meliukh, Irina: Seite 128; Shutterstock/Ian Luck: Seite 131; © Image Professionals/Fonseca Da Costa, Miguel: Seite 133; © Image Professionals/van Tonder, Hein: Seite 134; übrige Illustrationen: Shutterstock.

Übersetzungen der Zitate von Jane Austen: © Jan Thorbecke Verlag, Ostfildern

Rezepte: Stockfood Rezepte Service
Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs
Hergestellt in Lettland
ISBN 978-3-7995-2056-0

Hinweis:

Backtemperaturen sind – je nachdem, was für das jeweilige Rezept besser geeignet ist – in Ober-/Unterhitze oder Umluft angegeben. Wervon Ober-/Unterhitze auf Umluft umrechnen möchte, zieht einfach 20 °C ab; 200 °C Ober-/Unterhitze entsprechen also 180 °C Umluft. Umgekehrt beim Umrechnen von Umluft auf Ober-/Unterhitze bitte einfach 20 °C addieren.

Inhalt



Einleitung

6

Plätzchen und süße Kleinigkeiten

11

Weihnachtliche Kuchen & Torten

65

Wärmendes für kalte Tage

91

Sandwiches und Herzhaftes

121

Register

136



Mandeltannen

MIT ZUCKERGUSS UND
PUDERZUCKER

FÜR 4-5 STÜCK

Für den Teig

250 g Butter
200 g Zucker
2 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
250 g gemahlene Mandeln
Mehl zum Arbeiten

Für den Guss

1 TL Zitronensaft
50 g Puderzucker + 2 EL zum
Bestäuben

Außerdem

Sternausstecher in 8 Größen

1. Die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz schaumig schlagen. Ein Ei trennen und das Eiweiß für den Guss beiseitestellen. Das Eigelb mit dem zweiten Ei zur Buttermasse geben und unterrühren. Mit den Mandeln zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der nicht mehr an den Händen klebt. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
3. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 4-5 mm dünn ausrollen und Sterne in verschiedenen Größen ausstechen, jeweils die gleiche Anzahl in jeder Größe. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Backofen 10-12 Minuten goldbraun backen. Vom Blech nehmen und auskühlen lassen.
4. Zum Verzieren das übrige Eiweiß mit dem Zitronensaft steif schlagen und unter Rühren den Puderzucker einrieseln lassen. Schlagen, bis ein dickflüssiger Guss entstanden ist. In einen Spritzbeutel füllen und die Ränder der Sterne damit verzieren. Antrocknen lassen. Jeweils in die Mitte einen Tupfer Guss geben und die Sterne der Größe nach aufeinandersetzen, dabei den letzten Stern hochkant aufsetzen. Gut trocknen lassen und mit Puderzucker bestäuben.





Ich danke Dir für Deinen langen Brief, den ich versuche, mir dadurch zu verdienen, dass ich den Rest dieses Bogens so voll wie möglich schreibe. Ich bin voller Freude über viele Deiner Nachrichten. Dass Du einen Ball besucht hast und dort getanzt hast, dass Du mit dem Prinzen gespeist hast und den Kauf eines neuen Musselinkleids erwägst, sind erfreuliche Umstände. Ich bin fest entschlossen, ein schönes Kleid zu kaufen, sobald ich kann, und ich bin der Hälfte meiner Garderobe überdrüssig und schäme mich ihrer so sehr, dass ich schon angesichts meines Kleiderschranks, in dem sie aufbewahrt werden, erröte. Doch ich will mich nicht länger vom Anblick einer abgenutzten Stelle beleidigen lassen; ich werde das Kleid bald in einen Unterrock verwandeln. Ich wünsche Dir frohe Weihnachten, aber nicht die besten Wünsche zum Fest.

**JANE AUSTEN AN IHRE SCHWESTER CASSANDRA,
24. DEZEMBER 1798**





WEIHNACHTSBAUM
IM HISTORISCHEN LEADENHALL MARKET
IN LONDON

Biskuitrolle

MIT MASCARPONE -
CREME UND
GEBRANNTEN
MANDELN

FÜR 1 BISKUITROLLE

Für den Biskuit

4 Eier
120 g Zucker
100 g Mehl

Für die gebrannten Mandeln

125 g Zucker
40 g ganze ungeschälte
Mandeln

Für die Mascarpone-Creme

400 g Mascarpone
100 g Frischkäse
100–125 ml Milch
100 g Puderzucker
1 Tropfen Mandelaroma
1 EL Mandellikör
150 ml Sahne
1 Pck. Sahnesteif

Für die Dekoration

silberne Zuckerperlen
Krokant zum Bestreuen



1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Für den Biskuitteig die Eier trennen. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen, dabei die Hälfte des Zuckers in kleinen Portionen einrieseln lassen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Den Eischnee daraufsetzen, das Mehl darübersieben und beides unterziehen. Die Masse gleichmäßig auf dem Blech verteilen und glatt streichen. Im heißen Backofen (mittlere Schiene) ca. 10 Minuten goldgelb backen. Die Biskuitplatte auf ein feuchtes Geschirrtuch stürzen und sofort aufrollen. Abkühlen lassen.
3. Für die gebrannten Mandeln den Zucker mit 1–2 EL Wasser bei niedriger Temperatur erhitzen, bis der Zucker geschmolzen und goldbraun karamellisiert ist. Die Mandeln mit einer Pralinengabel einzeln durch den Karamell ziehen und auf Backpapier ablegen zum Trocknen.
4. Für die Mascarponecreme den Mascarpone mit dem Frischkäse, der Milch, dem Puderzucker, dem Mandelaroma und dem Likör in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührer zu einer glatten, homogenen Masse aufschlagen. Die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen und unterheben.
5. Den aufgerollten, abgekühlten Biskuit behutsam entrollen und mit der Hälfte der Mascarponecreme bestreichen; den Rest zum Bestreichen der fertigen Rolle aufbewahren. Den Biskuit aufrollen und die Enden glatt schneiden.
6. Die restliche Mascarponecreme gleichmäßig mit einem Teigspatel auf die Biskuitrolle aufstreichen. Die gebrannten Mandeln auf der Rolle verteilen. Mit silbernen Zuckerperlen und Krokant dekorieren.



Sticky Toffee Pudding

MIT BIRNEN

FÜR 1 BACKFORM
MIT CA. 20 × 30 CM

Für die Birnen

8 kleine Birnen
200 ml Weißwein
2 EL Zitronensaft
50 g Zucker

Für den Kuchen

200 g getrocknete Datteln
50 g kandierter Ingwer
1 TL Natron
150 g weiche Butter
1 TL Vanilleextrakt
100 g brauner Zucker
3 Eier
200 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g gemahlene Haselnüsse

Für die Sauce

1 TL Vanilleextrakt
4 cl Brandy
100 g brauner Zucker



1. Die Birnen schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Den Wein mit dem Zitronensaft, dem Zucker und 200 ml Wasser aufkochen. Die Birnen in den Sud legen, etwa 5 Minuten köcheln, dann im Sud auskühlen lassen.
2. Die Datteln und den Ingwer mit 200 ml Wasser in einem Topf aufkochen lassen. Von der Hitze nehmen, das Natron einrühren und abkühlen lassen. Anschließend fein pürieren.
3. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backform (ca. 20 × 30 cm) mit Backpapier auslegen.
4. Die Butter mit dem Vanilleextrakt und dem Zucker in einer Schüssel cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren, dann die Dattelmasse unterziehen. Das Mehl mit dem Backpulver und den Haselnüssen mischen, in die Schüssel geben und alles zu einem glatten Teig verrühren. In die Form füllen und die trocken getupften Birnen in den Teig drücken. Die Form auf ein tiefes Backblech stellen. Etwa 1 cm hoch heißes Wasser angießen und den Pudding ca. 1 Stunde backen. In der Form etwas abkühlen lassen.
5. Für die Sauce 250 ml vom Birnensud mit dem Vanilleextrakt, dem Brandy und dem Zucker unter Rühren zu einer goldbraunen Karamellsauce einkochen lassen.
6. Den Pudding aus der Form nehmen, in Stücke teilen und mit etwas Sauce beträufeln. Den Rest separat dazu reichen.





Winterlicher Punsch

MIT INGWER UND GEWÜRZEN

FÜR 4 GLÄSER À CA. 250 ML

1 Bio-Orange
 20 g Ingwer
 ¼ TL Nelken
 1 Sternanis
 500 ml Orangensaft
 300 ml Weißwein
 150 ml Rum

1. Die Orange waschen und in Scheiben schneiden. Den Ingwer waschen, ggf. schälen und in dünne Scheiben schneiden. Beides zusammen mit den Nelken und dem Anis in einen Topf geben. Den Orangensaft und den Wein zugießen und erhitzen. Gegen Ende den Rum zugeben und 10 Minuten ziehen, aber nicht kochen lassen.
2. In 4 Teegläser (à ca. 250 ml) füllen und servieren.



Blätterteig-Pies

MIT KARTOFFEL-ZIEGENKÄSE-FÜLLUNG

FÜR 12 STÜCK

400 g festkochende Kartoffeln
 Salz
 2 Lauchzwiebeln
 4 Stängel Petersilie
 200 g Ziegenfrischkäse
 2 Eier
 1 TL getrockneter Majoran
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 400 g Blätterteig
 2 TL Schwarzkümmel
 Mangochutney zum Servieren (optional)



1. Für die Füllung die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser 10–15 Minuten garkochen. Abschrecken und abtropfen lassen. Die Lauchzwiebeln und die Petersilie abbrausen, die Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden, die Petersilie hacken. Den Frischkäse mit 1 Ei glatt rühren. Die Lauchzwiebeln, die Petersilie und die Kartoffeln untermischen und mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Den Blätterteig ausbreiten, nach Bedarf leicht auswellen und in 12 Quadrate (à ca. 10 × 10 cm) schneiden. Jeweils mittig mit 1–2 EL der Füllung belegen und die Teigländer mit dem übrigen verquirlten Ei bepinseln. Die Spitzen über die Füllung legen und die Ränder möglichst gut zusammendrücken. Die Pies auf das Blech legen und mit Ei bepinseln. Mit Schwarzkümmel bestreuen und 25–30 Minuten goldbraun backen. Nach Belieben mit Mangochutney servieren.



REGISTER

Apple Pie 103

Birnen-Brandy-Trifle, warmes 104

Biskuitrolle mit Mascarponecreme und gebrannten
Mandeln 84

Blätterteig-Pies mit Kartoffel-Ziegenkäse-Füllung 126

Bratäpfel mit Ricottafüllung 92

Brioche-Pudding mit Vanillesauce 97

Butternusskürbis-Käse-Scones mit Greyerzer und
Parmesan 135

Chai Shortbread Biscuits 57

Cheesecake vom Blech mit Christmas Pudding und
Cognac 74

Christmas Pudding 45

Cornish Fairings – Ingwerplätzchen aus Cornwall 42

Cupcakes mit Baiser 51

Cupcakes mit Grapefruitkompott, Grand-Marnier-Creme
und Zitronenbaiser 63

Drink mit Tee und Weißwein 116

Egg Nog 109

Erdbeer-Bliss-Scones 77

Festliche Sandwiches 123

Geleewürfel im Schokomantel mit Rosenblütenblättern
18

Glühwein mit Zimtstange und Orangen, roter 110

Honigkuchen mit Pflaumenmus 30

Ingwerplätzchen aus Cornwall 42

Ingwer-Zitronen-Sterne 39

Kastanientorte 78

Krambambuli – Drink mit Tee und Weißwein 116

Lebkuchenplätzchen 27

Lebkuchen-Scones mit Zitronenglasur 54

Mandeltannen mit Zuckerguss und Puderzucker 12

Mince Pies 48

Mini-Pies mit Oliven 132

Orangenblütenwasser-Trifle-Kuchen 83

Orangen-Tee-Punsch 116

Pekannuss-Plätzchen mit Puderzucker 33

Pilz-Tartelettes 129

Pistazien-Sandwich-Kekse 36

Punsch mit Ingwer und Gewürzen, winterlicher 115

Roter Glühwein mit Zimtstange und Orangen 110

Sandwiches, festliche 123

Schwarzwälder Weihnachtstorte 66

Sticky Toffee Pudding mit Birnen 98

Torte mit Lebkuchenplätzchen, weihnachtliche 71

Warmes Birnen-Brandy-Trifle 104

Weihnachtliche Torte mit Lebkuchenplätzchen 71

Weihnachtsmuffins 60

Weihnachtspäckchen aus dem Backofen 15

Weihnachtspätzchen zum Aufhängen 21

Weihnachtstorte, Schwarzwälder 66

Winterlicher Punsch mit Ingwer und Gewürzen 115

Zitronen-Baiser-Torte 89

Zitronen-Shortbread-Sterne 24

