



SITZBANK MIT ZITAT
IN JANE AUSTENS GARTEN IN CHAWTON

Tea Time

IM GARTEN MIT JANE AUSTEN



Rezepte und
Zitate

JANTHORBECKEVERLAG

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

Übereinstimmend mit der EU-Verordnung zur allgemeinen Produktsicherheit (GPSR) stellen wir sicher, dass unsere Produkte die Sicherheitsstandards erfüllen. Näheres dazu auf unserer Website www.verlagsgruppe-patmos.de/produktsicherheit. Bei Fragen zur Produktsicherheit wenden Sie sich bitte an produktsicherheit@verlagsgruppe-patmos.de

Alle Rechte vorbehalten

© 2025 Jan Thorbecke Verlag

Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Senefelderstr. 12, 73760 Ostfildern
www.thorbecke.de

Abbildungen: (© Jane Austen's House: Seite 2, 11, 37, 56, 70, 94; Shutterstock/Dmitry Naumov: Seite 6, 19; Württembergische Landesbibliothek, Stuttgart: Seite 12, 66, 106, 120; © StockFood/KlambtStyle-Verlag/Schardt, Wolfgang: Seite 15; © StockFood/Profimedia: Seite 16, 29, 44, 47, 48, 55, 59, 60, 73, 84, 118, 127; © StockFood/Meliukh, Irina: Seite 20, 41, 90, 97, 103; © StockFood/Shalice, Clive: Seite 23; Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf: Seite 24, 43, 50, 76, 100, 130; © StockFood/Cimbal, Walter: Seite 26; © Shutterstock/Yolanta: Seite 30; © StockFood/Lozinskaya, Angela: Seite 33; © StockFood/PhotoCuisine/Studio: Seite 34; © StockFood/Schall, Ewgenija: Seite 38, 69; Shutterstock/Fabio Reis: Seite 51; © StockFood/Tatiana, Vorona: Seite 52; © StockFood/The Picture Pantry: Seite 65, 123; © StockFood/PhotoCuisine/Kerouédan: Seite 74, 81; Shutterstock/Lois GoBe: Seite 77; © StockFood/StockFood Studios/Lorenčak, Miha: Seite 78; © StockFood/Gregson, Jonathan: Seite 87; Shutterstock/Debu55y: Seite 89; © StockFood/Immediate Media/Good Food: Seite 93, 104, 135; © StockFood/Friedrichs, Emma: Seite 98; © StockFood/Barauskiene, Giedre: Seite 109; Shutterstock/St. Nick: Seite 111; © StockFood/Image Source: Seite 112; © StockFood/News Life Media: Seite 115; Shutterstock/Chrislofotos: Seite 124; © StockFood/Heinze, Winfried: Seite 128; mauritius images/Jim Monk/Alamy/Alamy Stock Photos: Seite 131; © StockFood/StockFood Studios/Westermann, Jan-Peter: Seite 132; alle übrigen 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 978-3-7995-2096-6

Inhalt



Ich könnte nicht ohne Flieder leben –
Jane Austen und ihre Gärten
7

Törtchen und süße Kleinigkeiten
13

Kuchen und Torten
67

Sandwiches und Herzhaftes
107

Erfrischende Getränke
121

Register
136



JANE AUSTENS GARTEN IN CHAWTON,
HEUTE TEIL DES MUSEUMS

Ich könnte nicht ohne Flieder leben



Jane Austen und ihre Gärten

Mit großer Begeisterung schreibt Jane Austen in ihren Werken und Briefen immer wieder von Gärten und ihrer Gestaltung. In »Stolz und Vorurteil« besichtigt die begeisterte Elizabeth Bennet die Landschaftsgärten von Mr. Darcys Landsitz Pemberley und bereut dabei, Mr. Darcys Heiratsantrag abgelehnt zu haben; in »Die Abtei von Northanger« führt General Tilney die von der Größe der Gartenanlage beeindruckte Catherine Morland durch die Gärten der Abtei. Und auch in den Briefen an ihre Schwester Cassandra geht es immer wieder um Erfolge und Misserfolge im Garten, um Obst, das geerntet werden kann, oder Blumen, die zu Jane Austens Leidwesen nicht gedeihen.

Nicht immer in ihrem Leben hatte Jane einen eigenen Garten zur Verfügung, aber sie nutzte die Gelegenheit zum Gärtnern mit Begeisterung, wann immer sie sich ihr bot. Am 8. Februar 1807 berichtet sie ihrer Schwester von der Neuanlage des Gartens in Southampton, wohin die Familie nach dem Tod des Vaters im Jahr zuvor gezogen war:

»Unser Garten wird von einem Mann in Ordnung gebracht, der einen

bemerkenswert guten Charakter und feine Gesichtszüge besitzt und etwas weniger als der vorherige verlangt. Die Büsche, die an den Kiesweg grenzen, sagt er, sind nur Wild- und Gartenrosen, und Letztere von anspruchsloser Sorte; wir wollen daher ein paar von besserer Sorte anschaffen, und auf meinen besonderen Wunsch besorgt er uns Flieder. Ich könnte nicht ohne Flieder leben – schon allein wegen Cowpers Gedichtzeile. Wir sprechen auch über Goldregen. Das Beet unter der Terrassenmauer soll freigemacht werden für Johannis- und Stachelbeeren, und ein geeigneter Platz für Himbeeren ist auch gefunden.«





Törtchen und
süße Kleinigkeiten

Schokotörtchen

mit Blaubeersahne und Stiefmütterchen

ZUTATEN FÜR 12 TÖRTCHEN

Törtchen

150 g Zartbitter-Schokolade
120 g Butter + etwas für
die Förmchen
120 g Zucker
3 Eier
1 TL Vanilleextrakt
120 g Mehl
3 EL Kakaopulver
¾ TL Backpulver
1–2 EL Milch bei Bedarf

Sahne

200 g Heidelbeeren
3 EL Zucker
1 EL Zitronensaft
300 ml Sahne
3 EL Puderzucker
2 Pck. Sahnesteif
½ TL Bio-Zitronenabrieb

Garnitur

Essblüten, z. B. Stiefmütter-
chen

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Muffinform mit Butter fetten.
2. Für den Teig die Schokolade und die Butter in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Den Zucker, die Eier und den Vanilleextrakt schaumig schlagen. Die Schokoladenmischung langsam unterrühren. Das Mehl, das Kakaopulver und das Backpulver mischen und unterheben, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Bei Bedarf noch etwas Milch hinzufügen.
3. Den Teig in die Förmchen füllen und 15–20 Minuten backen. Die Muffins anschließend komplett abkühlen lassen.
4. Für die Sahne 150 g Heidelbeeren mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einem Topf 4–5 Minuten aufkochen. Anschließend pürieren und auskühlen lassen. Die Sahne mit dem Puderzucker und dem Sahnesteif steifschlagen. Das Blaubeerpüree und den Zitronenabrieb zufügen und alles gut vermischen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
5. Die Törtchen waagrecht durchschneiden, mit Heidelbeersahne füllen und die Deckel wieder aufsetzen. Etwas Sahne für die Deko aufheben.
6. Zum Servieren mit der restlichen Sahne toppen und mit den übrigen Beeren sowie den Stiefmütterchen garnieren.





Vanille-Buttercreme- Macarons

ZUTATEN FÜR 20-22 STÜCK

Teig

125 g Puderzucker
 125 g Mandelmehl
 100 g Eiweiß
 100 g Zucker
 rote Lebensmittelfarbe
 nach Bedarf

Füllung

150 g weiche Butter
 150 g Puderzucker
 1 TL Vanilleextrakt

1. Den Puderzucker mit dem Mandelmehl portionsweise im Blitzhacker fein mahlen und sieben. Das Eiweiß steifschlagen und nach und nach den Zucker einstreuen. Weiterschlagen, bis der Eischnee weiß-glänzend ist. Dann nach und nach die Mandelmischung unterziehen. Mit der Lebensmittelfarbe beträufeln, aber nicht vermischen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen.
2. In 40-44 kleinen Tuffs (ca. 4 cm Ø) auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Mindestens 30 Minuten antrocknen lassen.
3. Den Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen.
4. Die Macarons jeweils ca. 15 Minuten backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
5. Für die Füllung die Butter mit dem gesiebten Puderzucker und der Vanille cremig aufschlagen. Nach Bedarf kühlen. In einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und auf die Unterseiten der Hälfte der Macarons spritzen. Mit je einem zweiten Macaron zusammensetzen.



Als sie lange genug gegessen hatten, um jedes Möbelstück im Raum, vom Buffet bis zum Kamingitter, zu bewundern und einen Bericht über ihre Reise und alles, was sie in London erlebt hatten, abzugeben, lud Mr. Collins sie zu einem Spaziergang im Garten ein, der groß und gut angelegt war und um dessen Pflege er sich selbst kümmerte. Im Garten zu arbeiten, war eines seiner angesehensten Vergnügen, und Elizabeth bewunderte die Fassung, mit der Charlotte über den gesundheitlichen Wert der Bewegung sprach und eröffnete, dass sie ihren Mann so oft wie möglich dazu ermutigte. Er ging nun auf jedem Weg und Pfad entlang und ließ ihnen kaum die Zeit, das Lob zu äußern, nach dem er verlangte. Jede Aussicht wurde mit einer Pedanterie beschrieben, welche ihre Schönheit vollkommen ins Hintertreffen geraten ließ. Er konnte die Beete in jeder Richtung aufzählen und wusste, wie viele Bäume auch im entferntesten Gehölz standen.

STOLZ UND VORURTEIL



»Oh, meine liebe Eliza, beeil dich und komm ins Wohnzimmer, es gibt etwas ganz Besonderes zu sehen. Ich sage dir nicht, was es ist. Beeil dich und komm sofort herunter!«

Elizabeth fragte umsonst: Maria wollte ihr nichts weiter erzählen, und so rannten sie nach unten ins Wohnzimmer, das zur Straße hinausging, auf der Suche nach diesem Wunder. Dieses erwies sich als zwei Damen in einem niedrigen Phaeton, die am Gartentor angehalten hatten.

»Ist das alles?«, rief Elizabeth. »Ich erwartete zumindest, dass die Schweine in den Garten eingebrochen wären, dabei sind es nur Lady Catherine und ihre Tochter!«

STOLZ UND VORURTEIL





Upside-down- Birnentörtchen

mit Zimt und Thymian

ZUTATEN FÜR 4 STÜCK

Törtchen

80 g Zucker

2 EL Butter + etwas für
die Förmchen

2 EL Honig

½ TL Zimtpulver

2 Zweige Thymian + etwas
zum Garnieren

4 Birnen

1 Rolle Blätterteig (Kühlregal)

Außerdem

4 Tortelettförmchen
(ca. 12 cm Ø)



1. Die Förmchen mit Butter fetten.
2. Den Zucker in einer Kasserolle schmelzen. Die Butter, den Honig, den Zimt und die Thymianzweige zufügen und alles unter gelegentlichem Rühren goldbraun karamellisieren lassen. Anschließend den Thymian wieder entfernen. Das Karamell in die vorbereiteten Förmchen geben und gleichmäßig verteilen.
3. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Die Birnen schälen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Förmchen fächerartig mit den Birnen auslegen.
5. Den Blätterteig entrollen, daraus vier Kreise, die ein wenig größer als die Förmchen sind, ausschneiden. Auf die Birnen legen und leicht andrücken. Die Törtchen im Ofen ca. 25 Minuten backen.
6. Die Birnentörtchen aus den Förmchen auf Teller stürzen und mit Thymian garniert noch warm oder ausgekühlt servieren.

Register

- Beerentorte mit Rosengeranien-Creme, sommerliche 105
- Bellini-Punch 133
- Blaubeer-Drip-Cake 99
- Blaubeer-Trifle mit Schokokeksen und Beeren 32
- Brandteigkuchen mit Himbeeren und Vanillebuttercreme 96
- Cassis-Tarte mit Blütendekor 75
- Chicken-Salad-Sandwich mit Spinat 113
- Cupcakes mit Schokoladencreme und essbaren Blüten 54
- Donuts mit Blaubeer-Lavendel-Glasur 58
- Éclairs mit Buttercreme und Erdbeeren 27
- Erdbeer-Buttercremetorte 68
- Erdbeer-Cupcakes mit Baiserhaube 39
- Erdbeer-Minicakes mit Limettencreme ohne Backen 17
- Erdbeertrifle mit Waffeln, Holunderblütensirup und Marshmallowcreme 53
- Gedeckter Rhabarberkuchen 85
- Grüner Honig-Eistee mit Pfefferminze und Ingwer 129
- Grüner Smoothie 108
- Heidelbeer-Joghurt-Törtchen 45
- Himbeer-Baiserrolle 91
- Himbeer-Shrub 134
- Holunderblütengelee-Käsekuchen 102
- Honig-Creme-Sandwiches 46
- Honig-Eistee mit Pfefferminze und Ingwer, grüner 129
- Jasmin-Pfirsich-Eistee 126
- Käsekuchendessert mit Beerenkompott 22
- Kirschkuchen mit Pekannüssen 86
- Kokos-Schokoladen-Törtchen 61
- Leichte Sommer-Pavlova 92
- Limonade mit Schmetterlingserbsen-Blüten-Tee 122
- Limonaden-Gelee mit Himbeeren und Sahne, rosa 64
- Mascarpone-Pfirsich-Tarte 79
- Mini-Erdbeerkuchen 28
- Muffaletta-Sandwich 119
- Rhabarberkuchen, gedeckter 85
- Rhabarberkuchen mit Vanillecreme 72
- Rosa Limonaden-Gelee mit Himbeeren und Sahne 64
- Sandteigküchlein mit Zitronensorbet, frischen Erdbeeren und Basilikum 35
- Schokotörtchen mit Blaubeersahne und Stiefmütterchen 14
- Smoothie, grüner 108
- Sommerliche Beerentorte mit Rosengeranien-Creme 105
- Sommer-Pavlova, leichte 92
- Spargel-Brie-Törtchen 114
- Stiefmütterchenkekse mit Puderzucker 21
- Toast-Sandwiches mit Lachs, Gurke und Avocado mit grünem Smoothie 108
- Upside-down-Birnentörtchen mit Zimt und Thymian 49
- Vanille-Buttercreme-Macarons 40
- Veilchentorte 80
- Zwiebeltörtchen 114

