





JANE AUSTEN

24 Rezepte und Zitate
für die Winterzeit

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
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

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Übersetzungen der Zitate: Jan Thorbecke Verlag

Rezepte: Stockfood Rezepte Service

Druck: Print Best OÜ, Viljandi

Hergestellt in Estland

ISBN 978-3-7995-2124-6

Abbildungen: Shutterstock/S_Photo: Seite 2; Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf: Seite 7, 11, 47, 58, 61, 67, 82; © StockFood/Emmert, Ulrike: Seite 9; Shutterstock/NNic Dixon: Seite 10; © StockFood/Are Media/Are Media: Seite 13, 18, 23, 56, 65; © StockFood/Shkultetskaya, Yulia: Seite 14, 84; Shutterstock/Popova Tetiana: Seite 17; © StockFood/theveggiekitchen: Seite 24; Shutterstock/Baloncici: Seite 27; © StockFood/News Life Media: Seite 28, 49, 53, 62; © StockFood/StockFood Studios/Neubauer, Mathias: Seite 33, 34; © unsplash.com/Vladyslav Cherkasenko: Seite 37; © StockFood/Lenaallesklar: Seite 38, 80; Shutterstock/Spiroview Inc: Seite 41; © StockFood/PhotoCuisine: Seite 42, 69; © StockFood/StockFood Studios/Photoart: Seite 45; Shutterstock/Sven Hansche: Seite 46, 76; © StockFood/StockFood Studios/Wischnewski, Jan: Seite 50; Shutterstock/BBA Photography: Seite 59; Shutterstock/Magdanatka: Seite 66; © StockFood/Grossmann, Angelika: Seite 72; © StockFood/The Picture Pantry: Seite 75, 79; Shutterstock/Alexey Fedorenko: Seite 83; Umschlagabbildung: unsplash.com/alsu vershinina.

Inhalt

Besuchen Sie uns doch zum Tee ... –
Winterliche Freuden bei Jane Austen __ 6

Wärmende Kleinigkeiten __ 8

Süße Aufläufe und Puddings __ 44

Köstliche Kuchen, Pies, Cobbler und Crumbles __ 57

Himmlische Heißgetränke __ 78

Register __ 87

Besuchen Sie uns doch zum Tee ...

Winterliche Freuden bei Jane Austen



„Wenn Dich dieser Brief erreicht, werden unsere Gäste bereits abgereist sein oder gerade abreisen; und ich werde wieder auf angenehme Weise über meine Zeit verfügen dürfen, 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“, schreibt Jane Austen (1775–1817) am 7. Januar 1807 an ihre Schwester Cassandra. Ihre Worte zeigen deutlich ihren unnachahmlichen Humor und ihre einzigartige Beobachtungsgabe, die auch vor Selbstkritik keinen Halt macht. Kein Wunder also, dass die sechs vollendeten Romane der berühmten Autorin – „Stolz und Vorurteil“, „Mansfield

Park“, „Gefühl und Verstand“, „Emma“, „Die Abtei von Northanger“ und „Überredung“ – heute zu den Werken der Weltliteratur gehören und auch ihre Fragmente wie „Sanditon“ und „Lady Susan“ zunehmend Interesse finden.

In ihrem Brief an ihre Schwester Cassandra erzählt sie, dass die Gäste, welche Jane und ihre Mutter über die Feiertage besucht haben, nun nach dem 6. Januar wieder abgereist sind. Tatsächlich ist der Winter – vor allem die Advents- und Weihnachtszeit – damals eine Zeit der Geselligkeit, und oft besucht man sich über Weihnachten für einige Tage oder sogar Wochen, um sich gemeinsam mit allerlei Belustigungen zu zerstreuen. Gesellschaftsspiele, Theateraufführungen und Scharaden, Spaziergänge, Karten-

abende, Bälle, Einladungen zum Dinner oder zur Tea Time gehören zu den damaligen Vergnügungen und verkürzen die langen Wintertage durch angenehme Gesellschaft.

Selbstverständlich dürfen dabei auch die kulinarischen Genüsse nicht zu kurz kommen, wie etwa der Reispudding und die Apfelklöße, von denen im Zitat die Rede ist. Dazu gibt es eine Tasse guten Tees, der zu Janes Zeit noch als Luxusartikel gilt: *„Lass es mich wissen, wenn Ihr den neuen Tee und den neuen Weißwein anbrecht. Meine jetzige Vornehmheit hat mich noch nicht gleichgültig*

gegenüber solchen Dingen gemacht. Ich bin immer noch eine Katze, wenn ich eine Maus sehe“, schreibt sie am 23. September 1813 an Cassandra.

Genießen auch Sie die winterliche Tea Time wie bei Jane Austen mit einem heißen Getränk und einigen köstlichen wärmenden Kleinigkeiten, die uns den Winter draußen vergessen lassen, und träumen Sie dabei von festlich erleuchteten Ballsälen, wunderschön gekleideten Damen und gut aussehenden Herren, die sich gemeinsam im Kerzenschein zu den Klängen der Musik drehen.



Mini-Ofenschlupfer

mit Johannisbeeren und Vanillesauce

FÜR 4 OFENFESTE TASSEN

MINI-OFENSCHLUPFER

125 g Johannisbeeren
(TK oder frisch)
50 g Butter
60 g Mehl
1 Prise Salz
1 EL Zucker
250 ml Milch
2 Eier
120 g Weißbrot; darf gerne
auch altbacken sein
30 g Mandelblättchen

VANILLESAUCE

1 Pck. Vanillesaucenpulver
250 ml Milch
1 EL Zucker

AUßERDEM

1 TL Puderzucker

1. Die Beeren auftauen und abtropfen lassen und den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Butter schmelzen und 4 große, ofenfeste Tassen (à ca. 250 ml) mit je 1 TL flüssiger Butter auspinseln. Das Mehl mit dem Salz, dem Zucker, der Milch und den Eiern glatt rühren und die restliche Butter unterschlagen.
3. Das Weißbrot in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Weißbrot mit den Beeren in Tassen schichten und mit der Eiermilch übergießen. Alles mit Mandeln bestreuen und im Ofen ca. 25 Minuten leicht gebräunt backen.
4. Währenddessen für die Vanillesauce das Saucenpulver mit etwas Milch und dem Zucker anrühren. Die restliche Milch erhitzen, das angerührte Saucenpulver einrühren und unter Rühren einmal aufkochen. Vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen, dabei gelegentlich durchrühren, damit sich keine Haut bildet.
5. Die Mini-Ofenschlupfer dünn mit Puderzucker bestäuben und die Vanillesauce separat dazu reichen.





Tiramisu-Latte

FÜR 4 GLÄSER À 280 ML

ZUTATEN

2 EL Sirup; z. B. Tiramisu-Sirup
von Monin
3 cl Amaretto
250 ml Milch
200 g Mascarpone
150 ml Sahne
240 ml heißer Espresso
4 Löffelbiskuits
Kakaopulver zum Bestäuben

1. Den Sirup mit dem Amaretto, 100 ml Milch, dem Mascarpone und der Sahne gut verrühren. Alles in einen Sahnespender füllen, eine Kapsel aufschrauben und die Mischung gut schütteln (13- bis 14-mal), dann ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Vor dem Servieren die übrige Milch leicht aufschäumen und in vier hitzebeständige (Latte-)Gläser (à ca. 280 ml) gießen. Jeweils 60 ml heißen Espresso vorsichtig durch die Schaumschicht gießen. Dann die Mascarponecreme in Tupfen daraufsprühen. Jeweils 1 Löffelbiskuit einstecken und den Tiramisu-Latte mit Kakaopulver bestäubt servieren.

Tipp:

Wer keinen Sahnespender hat, schlägt die Sahne mit dem Rührgerät auf und vermischt diese mit dem Amaretto, 100 ml Milch und dem Mascarpone zu einer cremigen Masse. Diese dann mit einem Spritzbeutel ins Glas spritzen.



„Mr. Darcy schickt Dir alle Liebe,
die er von mir abzweigen kann.
**Weihnachten müsst ihr alle
nach Pemberley kommen.**
Deine Elizabeth“.

STOLZ UND VORURTEIL



Register



Apfel-Crumble mit Vanilleeis, glutenfreier 63
Apfel-Granatapfel-Cobbler mit Vanilleeis 64
Apfel-Kirsch-Pie 57
Apfel-Müsli-Auflauf, beeriger 44
Apple-Pie-Röllchen 22
Auflauf mit Birnen, süßer 51

Bananenbrot-Scones 29
Beeriger Apfel-Müsli-Auflauf 44
Birne-Haselnuss-Beignets mit Wildheidelbeer-
kompott 32
Bratapfelkuchen 74
Bratapfel-Küchlein mit Vanillesauce 39
Brioche-Auflauf mit Karamellpudding und
Pekannüssen 48

Crumbles mit Erdbeeren und Sahne, Mini- 15

Dutch Baby mit Äpfeln und Pekannüssen 73

French-Toast-Pies mit Banane und Zimt 19

Glutenfreier Apfel-Crumble mit Vanilleeis 63

Lebkuchen-Latte 78

Milchreis mit Schokoladensauce und
Orangenspalten 43
Mini-Crumbles mit Erdbeeren und Sahne 15
Mini-Ofenschlupfer mit Johannisbeeren
und Vanillesauce 8
Mokka-Honig-Pudding, self-saucing 12

Ofenschlupfer mit Johannisbeeren und
Vanillesauce, Mini- 8
Orangen-Glühwein, weißer 85

Pudding mit Karamelläpfeln, self-saucing 52

Self-Saucing Mokka-Honig-Pudding 12
Self-Saucing Pudding mit Karamelläpfeln 52
Süßer Auflauf mit Birnen 51

Tiramisu-Latte 81

Toffee-Zimtschnecken 68

Topfenknödel mit Kokos und Gewürzorange 35

Weißer Orangen-Glühwein 85

Zimtknoten 25