

»Ich habe schon öfter gedacht, dass Kuchenessen eine Art ist, die Welt zu verstehen.

Man erfährt so viel über eine Zeit und eine Kultur einfach nur durch den Kuchen, den die Menschen backen.«

aus: *Kein Tee für Mr. Darcy*

Ein Duft von frischem Tee, Zimt und Lavendelzucker zieht aus dem Tea Time hinaus auf die Straße und lockt die vorbeigehenden Passanten hinein in den kirschroten Teesalon. Zwischen farbenfrohen Möbeln und Wänden, die von zarten Jasminblüten verziert sind, kann man gut die eine oder andere Teestunde bei einer Tasse von seinem Lieblingstee und einem Stück duftendem, frisch gebackenem Kuchen verbringen. Hier findet jeder, der ihn sucht, einen gemütlichen Ort zum Verweilen.

Für wundervolle Teestunden zuhause mit dem echten *Tea Time*-Flair habe ich einige der besten Rezepte für Euch zum Nachbacken herausgesucht. Die praktischen Rezeptkärtchen, kann man problemlos in jedem Küchenschrank und jedem Backbuch verstauen.

Falls Ihr neugierig geworden seid auf den Ort, an dem all diese wunderbaren Leckereien entstehen, schaut doch vorbei bei den drei sympathischen Freundinnen und ihrem außergewöhnlichen Teesalon ...

Herzliche Willkommen im **TEA TIME !**

Band 1: *LIEBE IN TEEDOSEN*

Band 2: *KEIN TEE FÜR MR. DARCY*

Band 3: *coming soon*

www.janinavenrosky.de

Katharinas Teekuchen



© Janina Venn-Rosky

Katharinas Teekuechen

Man nehme: 250 g Butter
60 g Puderzucker
das Mark einer Vanilleschote (oder alternativ
ein Päckchen Vanillezucker und die Zucker-
menge etwas reduzieren)
250 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln oder Nüsse
50 g Kokosraspeln
eine Prise Salz

reichlich Puderzucker zum Wälzen nach dem
Backen

1. Den Ofen auf 200°C (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Butter mit dem Puderzucker und der Vanilleschote/dem Vanillezucker gut vermischen. Dann die restlichen Zutaten hinzufügen. Alles gut verkneten und aus dem fertigen Teig kleine Kugeln formen (ca. 4 Zentimeter Durchmesser).
3. Die Kugeln auf das Backblech setzen und etwa 10-12 Minuten (mittlere Schiene) backen. Nicht zu lange und zu dunkel backen, sonst werden die Plätzchen hart und trocken. Sie sollten noch hell sein.
4. Die fertigen Plätzchen einen kleinen Moment abkühlen lassen. Die noch warmen Kugeln vorsichtig in reichlich Puderzucker wälzen. Auskühlen lassen.
5. Wenn die Teeküchlein vollständig erkaltet sind, ein weiteres Mal mit Puderzucker bestäuben und in einer Blechdose verwahren.

Janes Scones



© Janina Venn-Rosky

Man nehme: 75 g zimmerwarme Butter
330 g Mehl
50 g braunen (alternativ weißen) Zucker
2 TL Backpulver
1 kräftige Prise Salz
1 Prise Zimt
1 Päckchen Vanillezucker
125 ml Milch
1 Ei
etwas Milch zum Bestreichen
etwas braunen Zucker zum Bestreuen

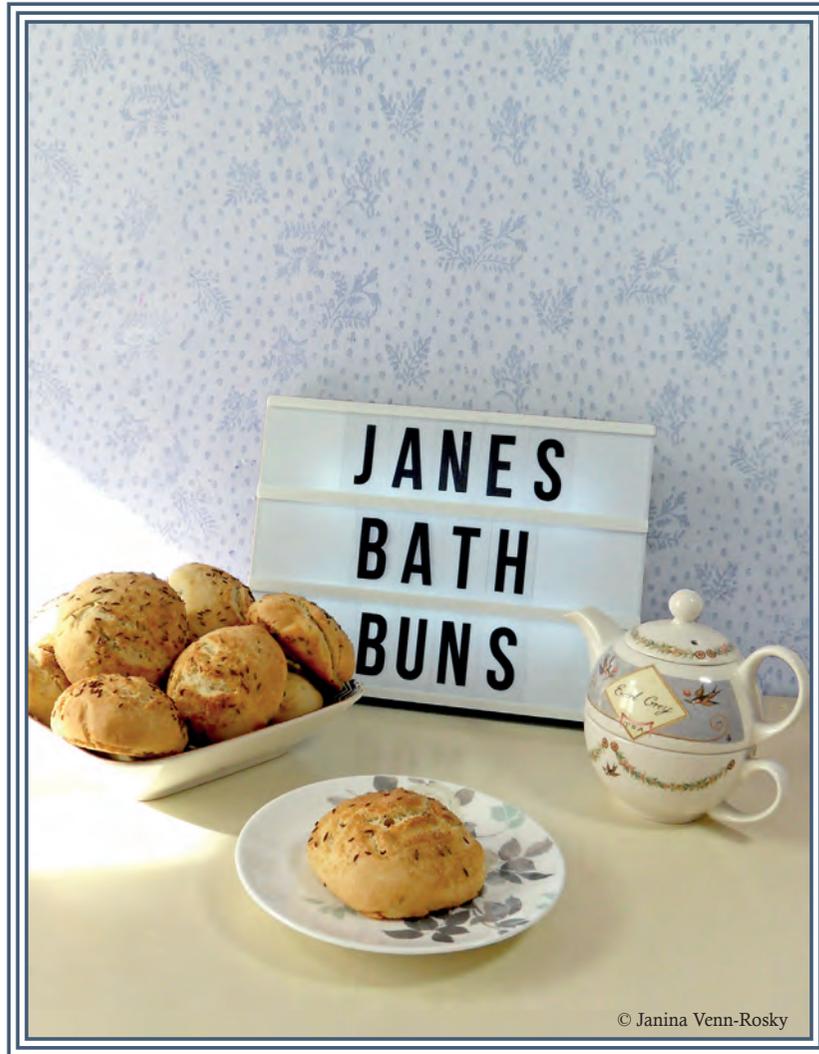
Zum Servieren: Erdbeermarmelade
Clotted Cream oder Butter

Ergibt ca. 10 Scones

1. Den Backofen auf 210°C (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Das Mehl mit dem Zucker, dem Backpulver, Salz, Zimt und Vanillezucker vermengen. Die Butter mit den Händen einkneten, bis sich Streusel bilden. Milch und Ei einarbeiten, bis ein einheitlicher Teig entsteht.
3. Kleine Brötchen formen und auf das Backpapier legen. Die Brötchen mit Milch bestreichen. Nach Belieben mit etwas braunem Zucker bestreuen.
4. Circa 15-20 Minuten auf mittlerer Schiene goldgelb backen. Noch warm mit Butter oder Clotted Cream und Erdbeerkonfitüre servieren.

*Janes
Scones*

Janes Bath Buns



Janes Bath Buns

Man nehme: 500 g Mehl
1 Teelöffel Salz
150 g Butter
1 Päckchen Trockenhefe
2 große Esslöffel Zucker
1 Esslöffel ganzer Kümmel
250 ml Milch

Zum Glasieren: brauner Rohrzucker nach Belieben
ganzer Kümmel nach Belieben
etwas Milch

Ergibt ca. 12 Bath Buns

1. Das Mehl mit dem Salz verrühren. Die Butter mit der Mehlmischung verkneten, bis sich beides zu Streuseln verbindet. Gut mit der Hefe, dem Zucker und dem Kümmel vermengen.
2. Die Milch erwärmen und zu dem Teig hinzufügen. Alles für ungefähr zehn Minuten durchkneten. Wenn der Teig zu klebrig oder nicht geschmeidig genug ist, einfach etwas Mehl bzw. Milch hinzufügen und weiterkneten, bis man einen glatten, geschmeidigen Teig erhält.
3. Die Schüssel mit der Teigkugel mit einem sauberen Geschirrhandtuch zudecken und an einem warmen Ort circa zwei Stunden gehen lassen, bis der Teig seine Größe verdoppelt hat.
4. Danach den Teig noch einmal gut durchkneten und circa 12 kleine Brötchen daraus formen. Die Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, noch einmal mit dem Tuch bedecken und für eine weitere Stunde gehen lassen.
5. Den Ofen auf 190°C (Umluft) vorheizen. Die Bath Buns mit Milch bestreichen. Danach nach Geschmack mit dem Rohrzucker und dem Kümmel bestreuen. Für ca. 12-15 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis sie goldbraun sind. Etwas abkühlen lassen. Besonders lecker: noch leicht warm mit Butter und Marmelade bestreichen und servieren.

Baisertorte Anastasia



Baisertorte Anastasia

Man nehme: 6 große Eiweiße
1 Prise Salz
300 g feinen Zucker
50 g Kokosraspel
250 ml Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
1 Granatapfel (Eine Handvoll der Kerne zum Bestreuen der fertigen Torte beiseitun.)
das Mark einer ¼ Kokosnuss, in feine Streifen geschnitten
oder wahlweise 100 g Kokos-Chips

Zum Bestreuen: eine Handvoll Granatapfelkerne

1. Den Ofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Eiweiße in einer hohen Rührschüssel mit dem Mixer ca. 3-4 Minuten auf höchster Stufe steif schlagen, bis sich Spitzen bilden. Wenn der Eischnee steif ist, nach und nach Zucker und Salz zugeben. Weitere 5-7 Minuten weiter schlagen, bis die Baisermasse seidig glänzt.

2. Die Kokosraspeln unter die Baisermasse ziehen.

3. Mit dem Löffel jeweils die Hälfte der Kokos-Baisermasse auf die Mitte der Backbleche geben. Mit dem Löffelrücken die Masse zu zwei kreisrunden Böden von ca. 20 Zentimeter Durchmesser verteilen.

4. Die Bleche beide in den Ofen schieben. Die Böden ca. 45 Minuten backen, bis sie leicht cremefarben sind. Außen sollen sie knusprig sein und innen noch etwas weich. Nach der Hälfte der Backzeit das obere mit dem unteren Blech tauschen. Die Böden nach dem Backen auskühlen lassen.

5. Die Kerne aus dem Granatapfel lösen.

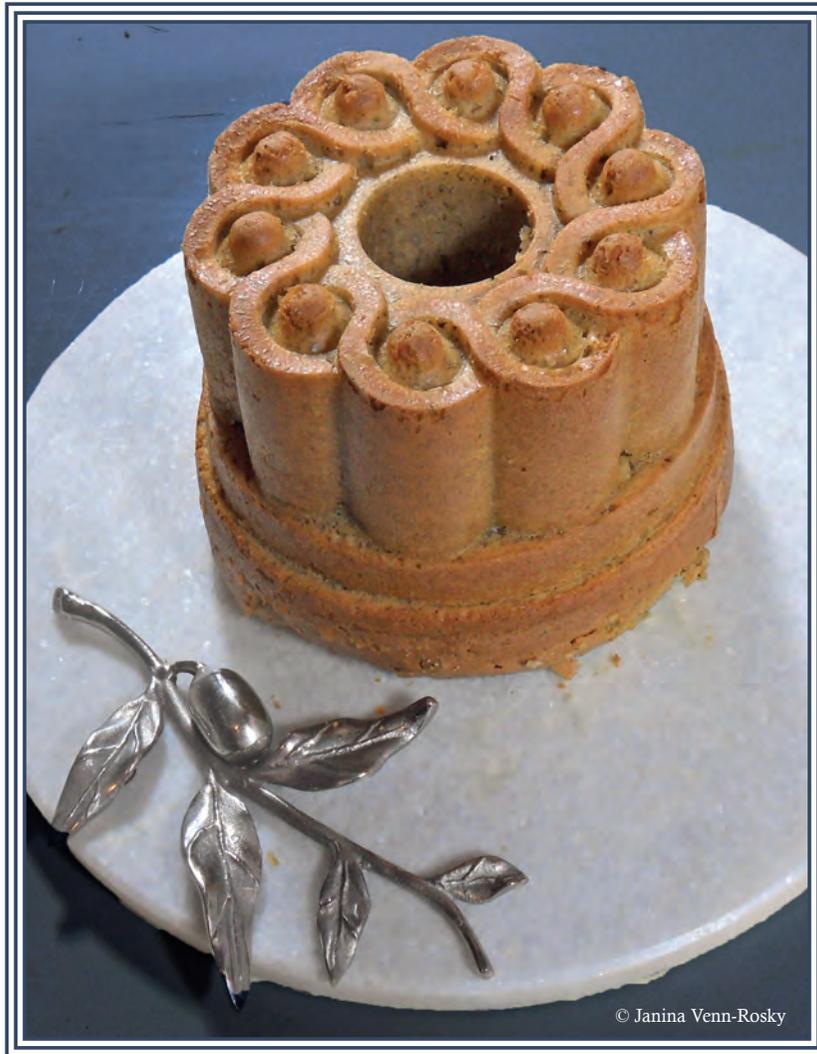
6. Die Sahne mit dem Vanillezucker schlagen. Die geschlagene Sahne auf dem unteren Baiserboden verstreichen. Dann die Kokosnuss und die Granatapfelkerne (bis auf die Handvoll zum Dekorieren) auf der Sahne verteilen und leicht andrücken.

7. Den zweiten Baiserboden vorsichtig aufsetzen und behutsam andrücken. Achtung: Der Baiserboden ist sehr empfindlich.

8. Die Torte mit den Granatapfelkernen und Kokosstreifen bestreuen. Am besten sofort servieren.

Tipp: Die übrig gebliebenen Eigelbe für Rührei, Omelett oder zum Backen eines anderen Kuchens verwenden. Bei normalen Rührkuchen kann man problemlos 1 ganzes Ei mit zwei Eigelb austauschen. Das funktioniert auch gut z. B. bei Mr. Darcys Earl-Grey-Kuchen.

Mr. Darcys Earl-Grey-Kuchen



© Janina Venn-Rosky

MR. DARCY'S
EARL-GREY-KUCHEN

Man nehme: 160 g Mehl
40 g Speisestärke
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 g Butter
150 g feinen Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Eine Vanilleschote
1 EL gemahlene Earl-Grey-Tee
3 EL Earl-Grey-Tee (lose Blätter)
3 Eier
200 ml Milch

Zum Bestreuen: etwas Puderzucker nach Belieben

1. Den Ofen auf 170°C (Umluft) vorheizen. Die Backform einfetten. (Guglhupfformen und Kastenformen sind beide geeignet.)
2. In einer Schüssel das Mehl, die Speisestärke, Backpulver und Salz vermengen.
3. In einer weiteren Schüssel Butter, Zucker, den Vanillezucker und den EL zermahlene Teeblätter kräftig aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren und noch einmal kräftig aufschlagen.
4. Die Milch mit den losen Teeblättern aufkochen, von der Kochstelle nehmen und ca. 5 Minuten ziehen lassen, bis die Milch sich bräunlich verfärbt. Die Teemilch sieben.
5. Das Mehl- und Buttergemisch verrühren, als Letztes die Teemilch unterrühren.
6. Den Teig in die Backform einfüllen und den Kuchen ca. 45 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Je nach Ofen kann die Backzeit variieren. Nach ca. 40 Minuten mit einem Spieß oder Stäbchen testen, ob der Kuchen gar ist. Bleibt noch Teig dran kleben, etwas länger im Ofen lassen.
7. Den fertigen Kuchen in der Form etwas auskühlen lassen, dann stürzen. Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben.

Mrs. Norris' Lemon Drizzle



© Janina Venn-Rosky

Mrs. Norris' Lemon Drizzle

Man nehme: 220 g Mehl
220 g weiche Butter
1 TL Backpulver
220 g braunen Zucker
geriebene Schale von 2 unbehandelten Bio-Zitronen
4 Eier
1 Schuss Milch

Für den Zitronensirup: Saft von 2 Zitronen
170 g Puderzucker

Nach Belieben: essbare Blüten

1. Den Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Eine Kastenform einfetten oder mit Backpapier auslegen.
2. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen. Zitronenschale hinzufügen.
3. Die weiche Butter mit dem Zucker aufschlagen. Eier einzeln unterrühren. Mischung ca. 3 Minuten mit dem Mixer aufschlagen.
4. Die Mehl- und Buttermischung miteinander verrühren, die Milch hinzufügen.
5. Den Teig in die Backform füllen. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten goldbraun backen. Nach 40 Minuten mit einem Stäbchen oder Spieß eine Garprobe machen. Bleibt noch Teig am Stäbchen kleben, noch etwas länger im Ofen lassen.
6. Den Kuchen ein paar Minuten auskühlen. Dann auf eine Kuchenplatte stürzen.
7. In der Zwischenzeit den Zitronensaft mit dem Puderzucker erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Mit einem feinen Spieß viele kleine Löcher in den Kuchen piksen. Dann langsam den Zuckersirup über den Kuchen gießen. Der Sirup, der auf der Kuchenplatte landet, kann mit dem Löffel wieder aufgenommen und erneut über den Kuchen gegeben werden.
8. Wer mag, kann eine Handvoll essbare Blüten auf den noch feuchten Sirup streuen. Je nach Blütensorten sieht der Kuchen damit wunderbar frühlinghaft, romantisch oder sommerlich aus.

Hinweis: Bitte nur dafür vorgesehene essbare Blüten verwenden. Blumen aus dem Blumenladen sind behandelt und deswegen nicht dafür geeignet. Verschiedenste essbare Blüten lassen sich gut bei verschiedenen Bio-Anbietern im Internet beziehen.

Druckanleitung:

Druck Dir ganz einfach Deine eigenen *Tea Time*-Rezeptkarten aus.

1. Wähle möglichst ein etwas festeres Druckerpapier, wenn Du eines zur Hand hast. Falls Du nur normales Druckerpapier hast, ist das auch kein Problem. Du kannst nach dem Bedrucken das Papier einfach auf etwas Tonpapier oder Fotokarton kleben, damit die Rezeptkarten etwas stabiler werden. Oder einfach auf einen zweiten Bogen Druckerpapier.

2. Wähle im Menü Deines Druckers die entsprechende Papiersorte aus. Stelle die Druckqualität auf „Hoch“. Wähle „Din A4 Papier“ und „Querformat“ aus. Drucke Seite 1-7 dieses Dokumentes aus.

3. Nach dem Drucken faltest Du Deinen bedruckten Bogen einfach in der Mitte.



4. Jetzt nur noch zusammenkleben. Schon hast Du Deine fertige Rezeptkarte!



Viel Spaß beim Backen
und leckere Teestunden
wünscht

Janina Venn-Rosky!

