

Englische Scones

- Zutaten**
250 g Mehl
½ TL Salz
1 EL Zucker
2 TL Backpulver
30 g Butter
150 ml Milch
1. Mehl, Salz, Zucker und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Die Butter in Stücken und die Milch nach und nach hinzugeben. Zu einem glatten Teig verkneten.
 2. Den Teig im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen. Auf einer bemehlten Fläche etwa 2 Zentimeter dick ausrollen und mit einem Glas oder runden Ausstechförmchen mit ungefähr 6 cm Durchmesser ausstechen.
 3. Mit Milch bestreichen und noch einmal 5 Minuten ruhen lassen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 10 Minuten bei 240 bis 250 Grad backen.
 4. Die Scones etwas abkühlen lassen und am besten noch lauwarm servieren. In zwei Hälften schneiden und mit „Clotted Cream“ und Marmelade bestreichen.

Clotted Cream ist eine Art dicker Rahm. Dazu wird Sahne in einer flachen Pfanne leicht erhitzt. Über mehrere Stunden bildet sich an der Oberfläche eine dicke Schicht mit Klümpchen („clots“).

Afternoon Tea oder High Tea? Die beiden Begriffe werden oft synonym verwendet. „High Tea“ ist jedoch traditionell eher ein frühes, warmes Abendessen der Arbeiterklasse. Der Name entstand, da es im Gegensatz zum Afternoon Tea nicht am niedrigeren „coffee table“ eingenommen wurde, sondern am etwas höheren Esstisch, dem „high table“.



Einladung zum Tee

Tee ist Kultur. Überall auf der Welt trinkt man ihn, überall trinkt man ihn anders. Ob auf die Schnelle zwischendurch oder in langen Zeremonien, eines darf nie fehlen: Ein süßes Gebäck zum Tee.

TEXT BRITTA KUNZ • FOTOS KLAUS NIERMANN



Russische Piroggen

- Zutaten**
500 g Weizenmehl
42 g frische Hefe
250 ml Milch
50 g Butter
1 Ei · Salz
1 EL Zucker
200 g Haselnüsse
3 Eiweiß
80 g flüssigen Honig
75 g Korinthen
75 g Puderzucker
1 EL Rum
1. Die frische Hefe mit etwas Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl, weiche Butter, Ei, Zucker und eine Prise Salz mit dem Milch-Gemisch zu einem Teig verrühren und 30 bis 40 Minuten gehen lassen.
 2. Die Nüsse in einer Pfanne anrösten, die Haut abreiben und hacken. Eiweiße steif schlagen und den Honig, Korinthen und Nüsse hinzugeben.
 3. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen, den Teig portionieren und dünn ausrollen. Mithilfe einer Form Kreise mit einem Durchmesser von etwa 10 cm ausstechen. Einen Teelöffel der Nussmischung in die Mitte eines

jeden Kreises setzen, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und die Kreise zuklappen. Die Ränder mit einer Gabel andrücken.
4. Bei 160 Grad etwa 20 Minuten backen. Den Puderzucker mit dem Rum verrühren und über die warmen Piroggen streichen.

In Russland wird zuerst ein Teekonzentrat gekocht, das dann, je nach gewünschter Stärke, mit mehr oder weniger Wasser aufgegossen wird. Ihren meist schwarzen Tee süßen Russen nicht nur mit Zucker oder Honig, sondern gern auch mit Marmelade.



Türkisches Baklava

- Zutaten**
 150 g Hasel- und/oder Wallnüsse
 100 g Mandeln, gemahlen
 75 g Pistazien
 200 g Zucker
 ¼ TL Zimt
 250 g Butter
 450 g Teigblätter (Filoteig)
 125 ml Honig
 150 ml Wasser
 ½ Zitrone
1. Mandeln, Nüsse, 50 g Pistazien und 4 EL Zucker und Zimt mischen.
 2. Die Butter schmelzen, den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen und eine flache Backform mit Butter einfetten.
 3. Alle Teigblätter aufeinander legen und auf die Größe der Backform zuschneiden. Dann die einzelnen Teigblätter mit geschmolzener Butter bestreichen und aufeinander in die Form legen. Jeweils nach etwa 5 Teigblättern ein Drittel der Nussmischung darauf verteilen. Die letzten Schichten sollten aus Teigblättern bestehen.
 4. Mit einem scharfen Messer die geschichteten Teigblätter zu Rechtecken oder einem

1. Rautenmuster schneiden. Mit der restlichen Butter bestreichen und in circa 25 Minuten goldbraun backen.
4. 150 ml Wasser mit Honig und dem restlichen Zucker zu einem Sirup kochen. Einen Spritzer Zitronensaft einrühren und abkühlen lassen.
5. Sirup und gehackte Pistazien über die lauwarmen Baklava geben.

Çay, ist das Nationalgetränk der Türken und wird zu jeder Gelegenheit angeboten. Den schwarzen Tee kann man als „acik Çay“, einem hellen, schwächeren Aufguss oder „koyu Çay“, den wesentlich stärkeren Aufguss trinken.

Japanische Mochi

- Zutaten**
 150 g Mehl (Klebreismehl)
 150 ml Wasser (oder Grünen Tee)
1. Klebreismehl und Wasser oder Grünen Tee in einen Topf geben. Mit einem Holzlöffel zu einer geschmeidigen Masse verrühren.
 2. Den Herd auf mittlere Hitze stellen und gut durchrühren. Nach kurzer Zeit beginnt die Masse sich milchig-transparent zu färben. Weiter rühren, bis die ganze Masse gleichmäßig transparent ist. Der Teig ändert beim Rühren die Konsistenz, wird zunehmend zäher und klebriger.
 3. Wenn die gesamte Masse die richtige Konsistenz erreicht hat, lässt man sie auf einer mit Kartoffelstärke bemehlten Platte abkühlen. Sobald das Mochi abgekühlt ist, in kleinere Stücke teilen.
 4. Das Mochi zu kleinen Kugeln formen. Die Hände mit Kartoffelstärke bemehlen, damit es nicht klebt. Wenn man möchte, die Kugeln mit Sesam, schwarzem Sesam oder Kokosraspeln ummanteln.

Die japanische Teezeremonie ist ein Ritual, das strengen Regeln und Abläufen folgt. Die Teilnehmer sollen in ihr vier Prinzipien des Zen erfahren: Harmonie, Respekt, Reinheit und Stille. Dazu trinkt man Matcha, einen zu feinstem Pulver vermahlenden Grüntee, der mit einem Bambusbesen schaumig gerührt wird.





Friesischer Krintstuut

Zutaten
500 g Weizenmehl
20 g frische Hefe
250 ml Milch
80 g Butter
1 Ei
80 g Zucker
100 g Rosinen
100 g gehackte Mandeln

1. Die Hefe mit etwas Zucker in einem Drittel der lauwarmen Milch anrühren. Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung bilden und die Hefemilch hineingießen.
2. Den Vorteig an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Die restliche Milch erwärmen, die Butter darin auflösen und das Ei darin verschlagen. Zusammen mit dem restlichen Zucker zum Teig hinzugeben und zu einem glatten Teig vermengen.
3. Rosinen und Mandeln unterarbeiten, weitere 30 Minuten gehen lassen.
4. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben, mit Milch bestreichen und nochmals 15 Minuten gehen lassen.

5. Bei 200 Grad etwa 45 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit ein Stück Alufolie über die Form legen, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.

Im Norden Deutschlands trinkt man Friesentee, typischerweise eine Mischung aus Assam-Sorten, die einen sehr dunklen, kräftigen Tee ergibt. Vor dem Eingießen legt man einen Kluntje, ein großes Stück Kandiszucker in die Tasse. Der Tee wird nun auf den Kluntje gegossen. Anschließend gibt man mit einem Sahnelöffel einen Tropfen Sahne vorsichtig hinzu, sodass eine Sahnewolke, „n Wulkje“, entstehen kann.

Indische Gulab Jamun

Zutaten
6 Tassen Wasser
16 Kardamomkapseln
(grob gehobelt)
16 Safranfäden
11 Tassen Rohrzucker
4 Tassen Magermilchpulver
1 Tasse Mehl
4 Prisen Backpulver
12 EL Butter
(oder indisches Ghee)
1 Tasse Milch
Öl zum Frittieren

1. Für den Sirup das Wasser in einen Topf geben. Zucker, Kardamom und Safran dazu geben, gut durchmischen und unter hoher Hitze zum Kochen bringen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und zur Seite stellen.
2. Für den Teig Milchpulver mit Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die Butter in kleinen Stücken dazu geben und alles gut durchmischen, die Milch hinzugeben und den Teig gut durchkneten. Für einige Minuten stehen lassen, bis das Milchpulver die überschüssige Milch aufgesogen hat.
3. In etwa 30 Portionen teilen, zu Kugeln formen und in heißem Fett ausbacken. Die Kugeln sollten nach wenigen Sekunden auf-

steigen und auf dem Öl schwimmen. Steigen sie zu schnell auf, ist das Öl zu heiß. Bleiben sie unten, ist es zu kalt. Durch Drehen und Wenden die Kugeln in Bewegung halten, damit sie von allen Seiten braun werden. Vor dem Servieren für 10 Minuten in den heißen Sirup legen und durchziehen lassen.

In Indien trinkt man Tee aus kleinen Tontassen, wo immer man geht und steht. So genannte Tea Boys, Jungen mit Tablett voll Tee, findet man überall, auch in überfüllten Zügen. Gewürzt wird der Chai mit Kardamom, Zimt und Nelken, gesüßt mit einem Stück Palmenkandis, am besten direkt im Mund.

