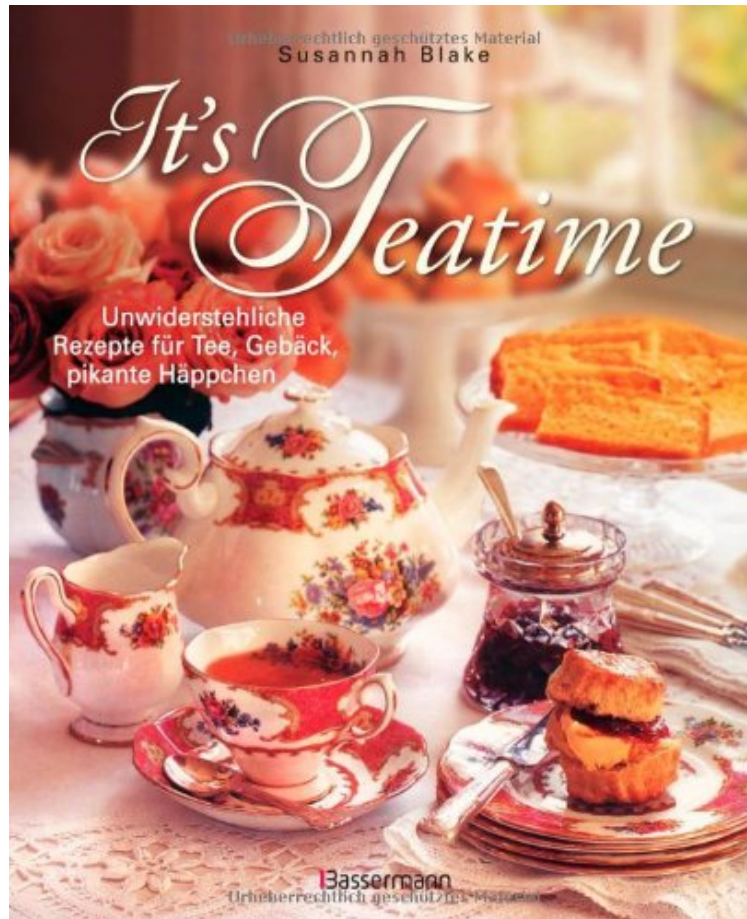


[Mobile pdf] It's Teatime: Unwiderstehliche Rezepte fr Tee, Gebck, pikante Hppchen


It's Teatime: Unwiderstehliche Rezepte fr Tee, Gebck, pikante Hppchen

Von Susannah Blake

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #72726 in BcherVerffentlicht am: 2009-09-01Anzahl der Produkte: 1Abmessungen: 9.69 x .67b x 8.07l, Einband: Gebundene Ausgabe144 Seiten | File size: 30.Mb

Von Susannah Blake : It's Teatime: Unwiderstehliche Rezepte fr Tee, Gebck, pikante Hppchen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised It's Teatime: Unwiderstehliche Rezepte fr Tee, Gebck, pikante Hppchen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen12 von 13 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Erwartungen betroffenVon woodstock... viele tolle Ideen und Anregungen vom Fnfuhrtee ber Champagnernachmittag, Teekrnzchen, Jungesellinnen-Party bis zur Baby-Willkommens-Party... viele Rezepte (manche einfach, andere ein bisschen aufwendiger) fr leckere, kleine Schlemmereien zu jeder Saison... von traditionell bis raffiniert orientalisches... fr jeden Geschmack und jede Laune ist was dabei.5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Einfach lecker,Von -Kundeund das nur schon beim lesen! Schne Photos, ein wenig Tee-Geschichte und ich habe sogar noch ein paar mir bisher unbekannte Rezepte gefunden.Ein gelungener Einkauf, empfehlenswert.23 von 26 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. "Yunnan-Tee" und " Englischer

Frchtekuchen". Sehr stilvoll und dabei oberlecker. Von Helga KnigSusannah Blake erfreut Teeliebhaber mit zwanzig beeindruckenden Tea-Parties. Sie beginnt mit der Präsentation des englischen "Fnhuhrtees" und setzt ihre Vorstellung mit einer "Japanischen Teetafel", einer Einladung zum Champagnernachmittag, einem Teekrnzchen zum Muttertag und einer franzsische Teeparty fort, um anschlieend weitere interessante Kreationen folgen zu lassen. Alle Tee-Tafeln haben einen eigenen Charakterzug. Die Tea-Parties nahmen ihren Anfang mit dem "Fnhuhrtee", den Herzogin Anna (1788-1861), die Gemahlin des 17. Herzogs von Bedford erfunden haben soll. Seit Beginn des 19. Jahrhunderts ist der "Fnhuhrtee" eine englische Tradition. Die Autorin hat Darjeeling hierfr ausgewhlt, der gewissermaen als Champagner unter den indischen Teesorten gilt. Als Nachmittagstee stellt er brigens die klassische Wahl dar. Angebaut wird er am Fue des Himalajas. Die zarten Bltter der Zweigspitzen (First Flush) ergeben einen leichten Tee mit blumigem Aroma. Der Aufguss der Bltter des Second Flush verfgt ber einen ausgeprgteren, fruchtigeren Geschmack. Nicht unerwhnt bleibt im Buch, dass alle Darjeelings von ausgezeichneter Qualitt sind. Blake stellt einige leckere Rezepte fr kleine Imbisse zum "Fnhuhrtee" vor, z.B. fr Sandwichschnitten, mit delikatem Belag, fr Butterpltzchen und auch fr einen Zitronenkuchen. Ohne "Scones" ist der "Fnhuhrtee" nicht denkbar. Diese Spezialitt wird mit Sahne und Konfitre gereicht und erfreut nicht nur Smuler. Hervorheben mchte ich die "Japanische Teezeremonie", die stark vom Zen-Buddhismus geprgt ist. Hier muss der Gastgeber den Tee nach genau festgelegten, ritualisierten und meditativ ausgefhrten Bewegungen zubereiten. Man reicht den Tee in Schalen, aus der alle Teilnehmer trinken. Jede Schale wird an den nchsten weitergereicht, der nippt dann an einer nichtbenutzten Stelle des Schalenrandes. Auch hier wartet die Autorin mit vorzghlichen Rezepten auf. "Die Grntee-Eiscreme" rundet die "Japanische Teetafel" wrdig ab. Fr die Zubereitung bentigt man Matcha (Grnteepulver), das man problemlos in jeden Asia-Laden erhalten kann. Es ist unmglich alle zusammengestellten Teetafeln hier nher auszuloten. Die Ideen gefallen mir in ihrer Gesamtheit. Besonders die Rezeptvielfalt beeindruckt mich. Es gibt viele Rezepte fr se aber auch herzhaftes Hppchen, die ich ganz gewiss ausprobieren mchte. Zu den herzhaften Leckereien zhlen u.a. "Tomaten- Mascarpone- Torteletts mit Artischocken", "Crostini mit Gorgonzola und Birne", "Rosmarin-Scones mit Frischkse und Schinken", "Blinis mit saurer Sahne und Kaviar" und dergleichen mehr. Bei den sen Kleinigkeiten haben mir es besonders die "Himbeer-Millfeuilles" angetan. Gaumenkitzelnd ist das Rezept fr die "Sahnig-zarte-Zitronen-Kse-Torte", deren Boden aus Kekskrmeln zubereitet wird. Sehr neugierig gemacht haben mich die "Angel-Food-Cake", eine amerikanische Spezialitt, der mit viel Eiwei hergestellt wird und auch die "Orangen-Hippen". Zu den diversen Teetafeln werden unterschiedliche Teesorten gereicht, Marokkanischer Minzetee beispielsweise im Rahmen eines "Marokkanischen Teefestes". Die "Garzellenhrnchen", ein delikates orientalisches Mandelgebck, munden vorzglich zum Minzetee. Die Geschmacksnoten sind perfekt aufeinander abgestimmt. Eine Flle appetitanregender Fotos begleiten die Rezepte. Angetan bin ich von als Porzellan-Liebhaberin von den vielen schnen Teetassen, wobei mir auch die orientalischen hochdnnen Teeglsr gefallen. In jngster Zeit glaube ich, dass Tee aus diesen Glsern noch besser schmeckt. Eine Erklrung habe ich bislang hierfr noch nicht gefunden. Ein gelungenes Buch.

Kurzbeschreibung KlassischKstliches fr die Tea-Time Ein entzckendes Buch mit verlockenden Rezepten und wunderschn fotografierten Tisch-Szenen. Inspirierend und einfach umzusetzen. Vollmundiger Tee, feiner Kuchen und delikate Hppchen sind die Grundlagen fr eine klassische englische Tea-Party, der wohl charmantesten Art, mit seinen Freunden einen gemtlichen, entspannten Nachmittag zu verbringen. Als Gastgeberin aus Leidenschaft prsntiert die Autorin zwanzig unvergessliche Tea-Parties, wie den prickelnden Champagnernachmittag, die kuschelige Winterparty oder eine orientalische Schlemmerei. Ein Buch, das Freude macht und Lust weckt, einen Nachmittag als Tea-Party zu gestalten