



Barbara Katzenberger

BACKEN MIT TEE

eine Liebesgeschichte



Aromatische Kuchen aus Früchtetee, Schwarztee, Matcha und vielen mehr

BACKEN MIT TEE

- eine Liebesgeschichte -





TEE

die etwas andere Backzutat

Backen mit Tee? Ja, Sie haben richtig gehört. In diesem Backbuch nehme ich Sie mit auf eine abwechslungsreiche Reise und bringe Ihnen die Geheimnisse und die wundervolle Welt des Backens mit Tee näher. Ob Früchtetee, Matcha, Earl Grey, Kräutertee oder Chai – mit Tee bekommen Kuchen, Torten und Co. im Handumdrehen ein wunderbares Aroma und er verfeinert den Geschmack. Lassen Sie sich von insgesamt 35 köstlichen, süßen Kreationen begeistern. Mal fruchtig, mal mit Kräutern oder mit gesundem Grüntee, in Kombination mit Schokolade oder Frischkäse, mal klassisch, mal verrückt und ausgefallen. Für laue Sommernächte, für kalte Wintertage, für den besonderen Anlass oder für den sonntäglichen Nachmittagstee mit der Familie – es ist wirklich für jeden etwas dabei. Tee zaubert eine ganz neue aufregende Geschmacksnote in ihre süßen Köstlichkeiten. Aber überzeugen Sie sich doch einfach selbst!



INHALT



- 6 Geschichte des Tees
- 7 Kochen, Backen & Würzen
- 9 Backtechniken mit Tee

11 BACKEN MIT EARL GREY

- 12 Earl-Grey-Schokoladentorte mit Frischkäsecreme
- 15 Earl-Grey-Gugelhupf mit Schokoladenglasur
- 16 Earl-Grey-Kuchen mit Walnuss-Kokos-Streuseln
- 19 Earl-Grey-Cantuccini mit Mandeln
- 20 Earl-Grey-Schokoküchlein im Glas mit Schoko-Topping
- 22 Earl-Grey-Torte mit feiner Buttercreme



25 BACKEN MIT FRÜCHTETEE

- 26 Früchtetee-Würfel mit Schokolade
- 29 Pfirsichtee-Quarktorte mit Streuseln
- 30 Kirschtee-Brownies mit Walnüssen
- 33 Waldbeerentee-Hefezopf mit Quark
- 34 Wintermärchentee-Kuchen mit Walnüssen
- 36 Exotisches Vanilltee-Küchlein mit Mango



39 BACKEN MIT KRÄUTERTEE

- 40 Kräuterteekekse mit sechs Kräutern
- 43 Melissentee-Taschen mit Kirsch-Füllung
- 45 Limetten-Minztee-Tarte mit Mango
- 46 Ingwertee-Kuchen mit weißer Schokolade
- 49 Pfefferminztee-Kuchen mit Schokolade
- 50 Apfel-Kräutertee-Gugelhupf mit Frischkäse-Frosting



53 BACKEN MIT MATCHA-TEE

- 54 **Matcha-Spritzgebäck**
mit Schokoglasur
- 57 **Matcha-Zitronengugelhupf**
mit Mohn
- 59 **No-Bake-Matcha-Cheesecake**
mit Knusperboden
- 60 **Matcha-Bananen-Cupcakes**
mit Frischkäse-Frosting
- 63 **Matcha-Schnecken**
mit Schoko-Chunks
- 65 **Matcha-Marmorkuchen**
mit Schokoüberzug

67 BACKEN MIT CHAI-TEE

- 68 **Chai-Bananen-Streuselkuchen**
mit Karamell-Sauce
- 71 **Chai-Karotten-Kuchen**
mit Frischkäse-Frosting
- 72 **Chai-Cheesecake**
mit Spekulatiusboden
- 75 **Chai-Cookies**
mit Schokolade
- 77 **Chai-Streuselkuchen**
mit Zwetschgen
- 78 **Gedeckte Chai-Apfel-Tarte**
mit Haselnüssen

81 BACKEN MIT TEE-KOMBINATIONEN

- 83 **Earl-Grey-Nussecken**
mit Waldbeerentee-Glasur
- 84 **Earl-Grey-Blutorangen-Torte**
mit Schokoladenganache
- 87 **Kräutertee-Torte**
mit Cranberry-Pudding-Creme
- 88 **Kokos-Matcha-Muffins**
mit Zitronen-Ingwer-Glasur
- 91 **Earl-Grey-Tiramisu-Schnitten**
mit Chai-Löffelbiskuit
- 92 **Die richtige Ziehzeit**
für die einzelnen Teesorten
- 94 **Impressum**





GESCHICHTE DES TEES

Einer chinesischen Legende zufolge begann die Geschichte des Tees bereits 2737 vor Christi Geburt. An einem Frühlingsabend kochte der chinesische Kaiser Shen Nung gerade unter einem Baum Wasser ab, um seinen Durst zu stillen, als ein leichter Wind ein paar Blätter des Baumes ins Wasser wehte. Das Wasser verfärbte sich anschließend und ein angenehmes Aroma breitete sich aus. Der Kaiser probierte das Getränk und er fühlte sich erfrischt und lebendig. Somit war der Tee ‚geboren‘ und er wurde anschließend das beliebteste Getränk im ‚Reich der Mitte‘.

Der Teebeutel wurde übrigens rein zufällig im Jahr 1908 erfunden. Um Teeproben an seine Kunden zu versenden, füllte der Teehändler Thomas Sullivan den Tee in kleine Seidenbeutel. Seine Kunden nutzten die kleinen Beutel dazu, sie ganz in das Wasser einzutauchen, in dem Glauben, dass Sullivan dies so vorgesehen hatte.

KOCHEN, BACKEN & WÜRZEN

In der Gastronomie hat man Tee als spezielle Zutat schon seit Längerem auf dem Zettel. Egal ob für erfrischende Getränke, köstliche Suppen oder auch für leckere Desserts – mit Tee lassen sich viele wundervolle Speisen kreieren oder verfeinern.

Tee liefert den speziellen Aromakick für Kuchen, Torten und Co.: Earl Grey, Chai, Matcha oder klassische Früchte- und Kräutertees eignen sich allesamt als exquisite Backzutat. Beim Backen mit Tee sind der Fantasie (fast) keine Grenzen gesetzt. Neben einzigartigen Geschmackskombinationen verleiht der Tee, je nach verwendeter Sorte und Zubereitungsart, dem Kuchen eine tolle Farbe und sorgt zusätzlich für einen besonders saftigen Teig.

Vor allem die sehr populäre Grüntee-Art Matcha eignet sich hervorragend zum Backen. Das fein geriebene Pulver aus grünen Teeblättern gibt süßen Backwerken nicht nur einen tollen Geschmack, sondern verleiht ihnen auch eine knallige grüne Farbe.

Während sich Matcha-Tee eher für sommerliche Kreationen eignet, passt Chai-Tee zu herbstlichen-bzw. winterlichen Torten, Kuchen und Co.

BACKTECHNIKEN MIT TEE

Pulver

In Pulverform bekommt man vor allem Matcha. Aber auch Chai kann man bereits pulverisiert kaufen. Das Pulver kann, je nach Anwendungsfall, ganz einfach in den Teig oder in die Creme untergerührt werden. Zusätzlich kann es aber auch hervorragend zur Dekoration von Kuchen, Torten und Co. verwendet werden, damit das ‚Grün‘ noch intensiver zur Geltung kommt.

Teebeutel/loser Tee

Der klassische Schwarz-, Früchte- oder Kräuterteebeutel wird ganz einfach aufgeschnitten und der Inhalt wird direkt in das Backwerk gegeben. Auch Chai gibt es in Teebeutelform zu kaufen. Hier können die zerkleinerten Teeblätter und Gewürze unter den Teig oder die Creme gerührt werden.

