

# Vesper

Tea Time auf Badisch



Ursula Schörverth



© 2024 Ursula Schörverth

76532 Baden-Baden

[www.balkon-gemuese-garten.de](http://www.balkon-gemuese-garten.de)

@gartengarten Instagram / Pinterest

Alle Rechte vorbehalten

ISBN 978-3-00-079051-5

Einführung	4	Holunderblüten Sekt	36
Teezeit	6	Rhabarber Limonade	37
Kindheitserinnerungen	7	Gurken Holunder Limonade	37
Vesper	8		
Schwarztee	10	<b>Scones</b>	
Rund um den Tee	10	Traditionelle Scones	38
Badische Teekultur	11	-Rosenwasser Scones	42
Teezubereitung	12	Aus der Pfanne	44
Afternoon Tea	14	Singing Hinny	44
High Tea	15	Bannock Teebrot	46
Hight Tea Zuhause	16	Badischer Pfannekuche	48
Vesper Zuhause	17	Drop Scone	50
Cream Tea	18	Kürbis Scones	52
<b>Heißgetränke</b>		<b>Earl Grey</b>	54
Muckefuck	20	Lemon Curd	56
Muckefuck selber machen	22	"Earl Grey" Tea Time	59
Gartentee aus Blüten und Kräuter	24	Orangenmuffins	60
Rose -Kamille -Kornblume	25	Johannisbeerkuchen	62
Kardamom - Kaffierlimette	25	mit Baiser Haube	62
Verbene - Lavendel - Basilikum	26	Earl Grey Madeleines	64
Fruchtsalbei	26	Earl Grey Gin Tonic	67
Badischer Kräutertee Mischung	27		
Kernlitee	28	<b>Pflaume / Zwetschge</b>	
		Badische Pflaumen/Zwetschge	68
<b>Limonade</b>		Badischer Pflaumenkuchen	70
Gurke / Cucamelon	31	Badischer Quetschekuche	72
Erdbeere Pfefferminz Salbei	31	Pfirsich Crumble mit Lavendelzucker	74
Waldmeister	32		
Holunderblüten Sirup	34		

<b>Rhabarber</b>		Eier Sandwich	120
Rhabarber Crumble	76	Geräucherte Forelle	122
Rose Rhabarber Marmelade	78	Orangen / Zitronen Salz	123
<b>Kuchen</b>		<b>Vesper</b>	
Pfirsich Teekuchen	80	Bibbeleskäs selber machen	126
Typisch Badisch	83	Frischkäse	128
Badischer Kirschplotzer	84		
“Black Thor“ Teekuchen	86	<b>Marmeladen/Gelee</b>	
Coffee Cake	88	Orangen-Kumquat Marmelade	132
Haselnuss Torte auf Mama’s Art	90	Erdbeer-Holunderblüten Marmelade	134
“Simnel Cake“	92	Erdbeer-Waldmeister Marmelade	134
Champagner Gin Cocktail	95	Trauben-Gewürzstrauch Gelee	135
Drink “Mahogany“	95	Johannisbeer-Josta Gelee	136
Farmers Muffin	96	Kirsch-Tonka Marmelade	136
Schoko Muffins	98	Zucchini Marmelade	137
<b>Hefeteig</b>		<b>Etagere Selber machen</b>	138
“Hot Cross Buns“	100		
Apfel-Feige-Walnuss Stücke	102		
<b>Sandwiches</b>			
Sandwich Brot, selbst gemacht	105		
Zucchini Brot	106		
Zwiebel Marmelade	108		
Branston Sauce	112		
Gurken Relish	114		
Tomaten Cheddar Aufstrich	116		
Getrocknete Tomaten Aufstrich	117		
Gurken Sandwich	118		



## Einführung

Englische Tea Time trifft Badisches Vesper.

Vesper und Tea Time? Geht das zusammen?

Natürlich, denn beide Mahlzeiten haben sowohl süße, als auch salzige Bestandteile: Kuchen, Hefekuchen, Brot und würzige Beläge bzw. Aufstriche.

Dazu ein passendes Heißgetränk, mal eine erfrischende Limonade oder Kräutertee.

Dieses Buch ist ein Herzensprojekt. Nach Jahren, in denen ich immer wieder nach den Rezepten gefragt wurde, war es Zeit es zu realisieren.

Dabei habe ich mich selbst auf die Reise ins Unbekannte begeben. Immer wieder habe ich Produkte aus einem Einkaufsregal in Norfolk gegriffen und erst zu Hause gelernt, was ich damit backen kann.

In mehreren Kapiteln nehme ich euch mit auf die Reise in unserer Teezeit, wie wir sie gerne zelebrieren. Immer wieder anders, je nach Lust und auch Jahreszeit.

Die Rezepte sind bunt gemixt. Mal Englische Rezepte, dann wieder Badisch inspiriert. Alle Rezepte gibt es in moderner Form.

Doch auch die traditionellen Rezepte schmecken sehr gut. Ohne all die Zutaten, welche es Anfang des 20. Jahrhundert nicht oder nur sehr selten gab.

Mir ist es wichtig, auch etwas über die ursprünglichen Rezepturen zu vermitteln. Deshalb findet ihr auch keine Cup Cake Rezepte, welche im die Weiterentwicklung des Brotmuffin sind.

Viele der englischen Rezepte stammen aus einem Kochbuch aus dem 1940er. Die Badischen sind zum Teil eigene Familienrezepte und stammen aus einem handgeschriebenen Kochbuch meiner Mutter. Oder sie sind mündlich überliefert.

Trotzdem lade ich euch herzlich dazu ein, gerade bei den Aromen zu spielen. Je nach eurem Geschmack.

Eine große Freude war für mich auch die Verknüpfung zu meiner eigentlichen Leidenschaft: Dem Gemüse- und Obstanbau im eigenen Garten.

Auch in früheren Zeiten wurden viele Zutaten zu einer Teezeit selber hergestellt. "Homemade" Marmeladen, Relish, Kräutern für Limonaden und Kräutertee.

Warum nicht auch heute etwas selber herstellen? Denn die eigene Marmelade oder das selbst gebackene Sandwich schmeckt gleich nochmal so gut.

Durch meine Arbeit an diesem Buch hat sich mein Blick auf diese Vesper-Tea Time Welt geweitet. Es hat mir gezeigt, dass wir bei aller Unterschiedlichkeit, doch so viele Gemeinsamkeiten haben.

Diese zu verbinden, zu verküpfen war eine große Freude. Ich hoffe, dass auch ihr diese Freude findet. Oder zumindest die Entspannung bei einer Tasse Tee.

Viel Freude beim Lesen, Backen, Kochen, Gärteln und Genießen, eure Ursula

# Scones



Das wichtigste Gebäck zur Tea Time ist ein Scone. Ob "plain" oder mit Rosinen, süß oder salzig: Dieses Gebäck gehört zu Tee und Marmelade.

Scones sind nicht ganz einfach zuzubereiten. Es braucht Zeit und Fingerspitzengefühl - im wahrsten Sinne des Wortes - um die richtige Konsistenz des traditionellen Gebäcks zu erreichen.

## Zutaten Scones

100 g	sehr weiche Butter
500 g	Mehl, Typ 405
120 g	brauner Zucker
2 TL	Backpulver
220 ml	Milch, zimmerwarm
1 Prise	Salz

Mehl durchsieben, mit Zucker, Salz und dem ebenfalls gesiebten Backpulver in einer Schüssel gut mit einander vermengen.

Die sehr weiche Butter in kleine Stücke schneiden und mit viel Geduld und Fingerspitzengefühl in die Mehl-Zuckermischung „einstreicheln“.

Dazu die Butterstücke mit dem Mehl durch die Fingerspitzen mit leichtem Druck rieseln lassen. Der Teig darf nicht geknetet werden. Er verliert sonst seine „fluffige“ Konsistenz.

Es dauert, bis die Butter sich komplett mit der Zucker-Mehl Mischung verbunden hat.

Im nächsten Schritt wird die Milch nach und nach in den Teig eingearbeitet. Auch das geschieht mit einer speziellen Technik.

Dazu die flache Seite eines Löffels oder Buttermessers durch den Teig ziehen, bis die Milch komplett eingearbeitet ist.



## Badischer Quetschekuche



Traditioneller "Badischer Quetschekuche". Er wird in Baden zur einer badischen Kartoffelsuppe gereicht .

Schmeckt natürlich auch zu einer Tasse Tee. Gerne auch mit einer Portion Schlagsahne.

### Zutaten Hefeteig

80 g Butter  
100 g Zucker  
150 ml Hafer)Milch  
400 g Mehl  
1 Pk Trockenhefe  
1 Prise Salz

### Zutaten Streuseln

80 g Butter  
100 g Zucker  
150 g Mehl  
1/4 TI Zimt  
2 kg Steinobst wie Pflaumen, entsteint

**H**efeteig braucht vor allem Zeit. Gestartet wird mit einem Vorteig.

Dazu weiche Butter, Zucker und lauwarmer (Hafer)Milch in eine große Tasse geben. Trockenhefe einrühren und den Vorteig 10 Minuten gären lassen.

Den Vorteig in einer Schüssel mit Mehl und Salz vermengen. Gut und ausdauernd durchkneten, für 3 - 5 Minuten. Soll der Hefeteig süßer werden, weitere 50 g Zucker zugeben.

Den Hefeteig für 2 Stunden abgedeckt in einer ruhigen Ecke gehen lassen. Er sollte sein Volumen zumindest verdoppeln.

Für die Streusel warme Butter, Zucker und Mehl zu einem krümeligen Keksteig verkneten.

Entsteinte und halbierte Pflaumen aufrecht in den Teig in Reihe setzen. Auf das Obst werden die Streusel gekümmelt. Vor dem Backen den Hefekuchen nochmals für 30 Minuten ruhen lassen.

Ober- und Unterhitze

Temperatur 180 °C

Backzeit 50 Minuten



Crumble = Streusel

ABER

Streusel ist nicht gleich Streusel.

Hier werden die Streusel aus einem Keksteig gemacht. Im folgenden Rezept aus Buchweizenflocken. Die Streusel kann man variieren.

Wie es einem am besten schmeckt.



## Vesper Zuhause



Ein "traditionelles" Badische oder Schwarzwälder Vesper, wie man es heute kennt. Speck, Schwarzwälder Schinken, Blutwurst, Landjäger, Leberwurst, Senf und saure Gurken. Zusammen mit einem frischem Bauernbrot, dick mit Butter bestrichen.

Doch ein Vesper sah nicht immer so aus. Speck oder gar Schwarzwälder Schinken gab es nicht oft. Dafür

andere, kalorienreiche Zutaten. Denn einfach eine kleine Zwischenmahlzeit war das Vesper nie.

In den Weinbauregionen an den Westhängen des Schwarzwaldes gab es immer ein Glas Wein dazu.

Heute kann ein Vesper - wieder - alles beinhalten, was einem schmeckt. Eben auch Tee und süße Stückle.

## High Tea Zuhause



Die 3stöckige Etagere ist bei fast jedem High Tea das vereinende Element. Ganz unten liegen die herzhaften Sandwiches. In der Mitte die Scones - süß und würzig, mit Clotted Cream und Marmelade. Zu oberst dann die süßen Stücke. Das können Kuchen

und Muffins sein. Oder auch Eclairs, Madeleines, Petit Fours. Sogar Macarons. Selbst gebacken oder gekauft.

Wichtig ist, dass solch eine Tea Time mit Genuss und in Ruhe zelebriert wird. Dann wird auch aus den einfachsten Zutaten ein Hochgenuss.

Alles, was im Buch beschrieben wird, wurde durch die Autorin Ursula Schörverth selber überprüft, nachgekocht und nachgebacken.

Eine Garantie, dass auch bei genauer Befolgung aller Ratschläge und Hinweise der gewünschte Backerfolg eintritt, kann nicht gegeben werden.

Ich wünsche euch Allen eine wunderschöne Tea Time!

## **Impressum**

Ursula Schörverth  
76532 Baden-Baden

Alle im Buch enthaltenen Texte und Bilder sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung durch die Autorin Ursula Schörverth gewerblich genutzt werden.

Die Grafik vom Titel stammt von Nathalie Bauer.

Eine Vervielfältigung der Inhalte des Buchs ist untersagt und wird strafrechtlich verfolgt. Insbesondere die elektronische Einspeicherung und Verbreitung in elektronischen Systemen.

Bilder, Fotografien, Texte, Grafiken und das Layout im Buch wurden von Ursula Schörverth erstellt.

Titelgrafik stammt von Nathalie Bauer.

## **Kontaktmöglichkeiten**

Instagram @gartengarten

[www.schoerverth.de](http://www.schoerverth.de)

[www.im-gartengarten.de](http://www.im-gartengarten.de)

youtube @imgartengarten

## **Besonderer Dank**

Gilt zu allererst meiner Familie und Nathalie vom @wildengartenherz.

Vielen Dank für die große Unterstützung.