

Presseinformation

TeeGschwendner lädt zum Backen ein

Winterliche Rezepte verfeinert mit Tee

Teeliebhaber werden jetzt große Augen machen: die bekannte Food-Bloggerin Michaela Hartwig vom Blog [Törtchenherzog](#) beweist, wie Tee in der kalten Jahreszeit nicht nur als Heißgetränk, sondern auch als raffinierte Backzutat begeistert. Ob in saftigen Apfel-Tee-Cupcakes oder pochierten Birnen mit Teekaramell – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt! Verfeinert werden die Rezepte mit zwei erlesenen Wintertees von TeeGschwendner: Früchtetee „Mainzelmännchens Winterapfel“ und Rooibos „Winterzauber“.

Dieser Winter wird ein Genuss für die Sinne! Wie die angenehm weihnachtlichen Düfte von Tee und Gebackenem zu einer Symbiose verschmelzen, eröffnet uns Michaela Hartwig vom Food-Blog Törtchenherzog mit ihren kreativen Tee-Rezepten. Die Bloggerin weiß, wie vielseitig sich hochwertiger Tee in der Küche einsetzen lässt: „Die Vielfalt an Sorten und Qualitäten bringt so manch einen Liebhaber dazu, Tee regelrecht zu zelebrieren. Und auch als Aromastoff sind der Vielfalt der Tee-Rezepte keine Grenzen gesetzt. Der Tee muss sich nur subtil und harmonisch in die Komposition einfügen.“

Rezept 1

Apfel-Tee-Cupcakes mit Vanille-Buttercreme von Törtchenherzog

Zutaten für 12 Cupcakes:

- 200 g Mehl
- 40 g Speisestärke
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 130 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Butter, zimmerwarm
- 3 Eier, zimmerwarm
- 170 g Milch
- 4 EL „Mainzelmännchens Winterapfel“
- 2 mittelgroße Äpfel, Boskoop
- Abrieb von einer Bio Zitrone
- Saft von 1 Zitrone

Vanille-Buttercreme:

- 80 g Zucker
- 120 g Eiweiß
- 300 g Butter, zimmerwarm
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Zitronensäure
- 1 Prise Salz
- etwas Ahornsirup für die Deko

Presseinformation

Zubereitung:

1. „Mainzelmännchens Winterapfel“ Tee am Vortag in eine hitzefeste Schüssel füllen, Milch aufkochen und über den Tee gießen. Abkühlen lassen und am nächsten Morgen durch ein Sieb geben. Zimmerwarme Butter aufschlagen, Zucker einrieseln lassen und ca. 10 Min. schaumig schlagen. Die Eier hinzugeben und schlagend einarbeiten.

2. Mehl, Backpulver, Zimt, Speisestärke und die Prise Salz in einer Schüssel vermengen und gut durchsieben. Anschließend den Zitronenabrieb und -saft sowie das Vanilleextrakt zur Eier-Butter-Masse hinzugeben. Die Mehlmischung mit der aromatisierten Milch zum Butter-Eier-Gemisch geben. Danach die Äpfel waschen und in dünne Scheiben schneiden. 2/3 der Äpfel unter den Teig heben.

3. Muffinbackblech mit Papierschälchen auslegen, Teig darin verteilen und mit den restlichen Äpfeln bestreuen. Im vorgeheizten Ofen (160°C, Heißluft) circa 20-25 Minuten backen, bis die Muffins schön aufgegangen und goldbraun sind. Für die Vanille-Buttercreme Eiweiß mit Zucker vermengen. Wasser im Topf zum Kochen bringen, dann auf mittlere Hitze zurückschalten. In einer Edelstahlschüssel die Eiweiß-Zucker-Masse schonend und unter ständigem Rühren 5-10 Minuten erhitzen, bis kein Zucker mehr zu spüren ist. Abkühlen lassen.

4. Die Eiweiß-Zuckermasse in einen Mixer füllen, die Prise Salz zugeben und bei hoher Frequenz steif schlagen. Anschließend eine Prise Zitronensäure und das Vanilleextrakt hinzugeben. Butter unter ständigem Rühren dazugeben bis eine cremige Masse entsteht. 5 Min. auf höchster Frequenz weiterschlagen, bis die Creme fluffig und leicht ist. Abschließend die Buttercreme-Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Cupcakes spritzen. Zur Deko etwas Ahornsirup über die Creme tröpfeln.

Rezept 2

Pochierte Birne mit Teekaramell und Vanilleeis von Törtchenherzog

Zutaten für Vanilleeis, am Vortag vorbereiten:

- 500 ml Sahne
- 165 ml Milch
- 150 g Puderzucker
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt und das Mark
- 1 Messerspitze Guarkernmehl

Zutaten für 4 pochierte Birnen:

- 4 große Birnen
- 250 ml Weißwein (alternativ: weißer Traubensaft)
- 200 g Zucker
- 250 ml Wasser
- 3 EL Tee, Rooibos Winterzauber
- 2 Zitronen, Saft und Schale
- 40 ml Williamsbirne, optional

Presseinformation

Zutaten für Teekaramell:

- 105 g Zucker
- 30 g Butter in Würfeln
- 100 ml Sahne
- 2 EL Tee, Rooibos Winterzauber
- ½ Prise Salz

Zubereitung Vanilleeis:

1. Puderzucker und Guarkernmehl vermischen und durch ein Sieb streichen. Mit Sahne und Milch auffüllen und mit einem Schneebesen kräftig verschlagen. Dieses Gemisch vorsichtig aufkochen, aber nicht überkochen lassen.
2. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die komplette Schote und das Mark zur Milch geben und mitkochen.
3. Wenn die Masse leicht andickt, den Herd ausschalten und die Masse mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Mit Folie bei Zimmertemperatur auskühlen lassen.
4. Danach über Nacht in den Kühlschrank stellen. Drei Stunden vor dem Servieren der pochierten Birne die Masse in eine Eismaschine füllen und gefrieren lassen. Die Masse anschließend in eine Tupperdose umfüllen und nochmal bis zum Portionieren abgedeckt im Gefrierschrank durchfrieren lassen, damit sie schön fest wird.

Zubereitung der Birnen:

5. Birnen waschen und schälen und von unten kreuzförmig einschneiden, dabei den unteren Strunk entfernen.
6. 200 g Zucker in einen Topf füllen, der groß genug ist, um vier Birnen aufzunehmen. Erst bei starker Hitze ankaramellisieren, dann den Herd sofort runterschalten und den restlichen Zucker langsam und schonend zu hellbraunem Karamell schmelzen lassen.
7. Wenn der Zucker goldbraun ist, Weißwein, Wasser, Teeblätter, Zitronenzeste und Zitronensaft zum Karamell geben, stark aufkochen lassen, bis sich alle Zuckerklumpen gelöst haben.
8. Danach die Birnen in den Topf geben, bei mittelhoher Hitze und geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten köcheln lassen, dabei die Birnen immer wieder drehen, damit sie gleichmäßig garen. Herd ausschalten und die Birnen im

Presseinformation

Sud auskühlen lassen. Wer es gerne hochprozentig mag, kann den Sud nun noch mit etwas Williams Christ Brand aromatisieren.

Für das Karamell:

9. Sahne aufkochen, Tee hinzugeben und etwa 20 Minuten ziehen lassen.

10. Zucker in einem kleinen Topf erst auf hoher Hitze, dann bei mittlerer Hitze zu goldbraunem Karamell schmelzen. Wenn sich alle Zuckerkristalle gelöst haben und das Karamell eine goldene Farbe hat (Achtung, nicht zu dunkel werden lassen, sonst wird das Karamell bitter), die Butter in Stückchen zugeben.

11. Sahne durch ein Sieb gießen und dadurch von den Teeblättern befreien und ebenfalls zum Karamell gießen. Diese Masse schäumt und blubbert stark und ist extrem heiß, hier unbedingt aufpassen. Zum Schluss noch eine kleine Prise Salz als Geschmacksverstärker unterrühren und in eine Sauciere mit Gießnase füllen.

12. Birnen unter heißem Wasser abwaschen und von den Teeblättern befreien. Die Birne unten mit einem scharfen Messer begradigen, so dass sie auf dem Teller stehen bleibt. Dann mit einer Kugel Eis servieren und mit Teekaramell beträufeln.

Weitere leckere Tee-Rezepte von TeeGschwendner zur Weihnachtszeit finden Sie unter: www.teerezepte.com

Weitere Informationen zum Unternehmen und anderen Teesorten finden Sie unter www.teegschwendner.de/info/teegschwendner-presse.

November 2018

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen / Pressekontakt:

TeeGschwendner GmbH
Nathalie Fischer
Heidestraße 26
53340 Meckenheim
Tel. 022 25 / 92 14 – 213
Fax: 022 25 / 92 14 – 70
nathalie.fischer@teegschwendner.de
www.teegschwendner.de