

Erlesen

Die Teeblätter werden erst fein vermahlen, dann im Gebäck verarbeitet



MRS T, HAMBURG

Edles Gebäck zum Tee

Eigentlich begann alles mit einer zu vollen Teeschub-lade“, sagt Maren Thobaben und lacht. „Ich habe damals überlegt, was ich damit noch machen könnte, außer den Tee zu trinken. Also habe ich angefangen, damit zu backen.“ Bald keimte die Idee, auch beruflich Delikatessen damit herzustellen. Also beschloss die Medienwissenschaftlerin, noch mal neu anzufangen, und suchte sich eine Lehrstelle als Konditorin, was gar nicht so leicht war, hatte sie doch mit ihren 36 Jahren das übliche Ausbildungsalter deutlich überschritten. Aber Maren Thobaben kämpfte für ihre Idee und verfeinerte dann auch die Werke für ihre Meisterprüfung mit ihrer Lieblingszutat. In ihrer Backstube zaubert Mrs T heute feine Köstlichkeiten wie Cantuccini mit Jasmin- oder Popcorn mit Pu-Erh-Tee. „Ich bin zwar ein absoluter Teatime-Fan, aber zu meinem Gebäck trinke ich gern mal einen Cappuccino. Und das Earl-Grey-Shortbread harmoniert übrigens auch wunderbar mit Rotwein ...“

www.mrs-t.de

Lehrreich

Auf die Finger schauen kann man Konditorin Maren Thobaben in ihren Workshops

