

jetzt immer da ist. Ich mag ihn. Er ist wie ein frisch gebackenes Vollkornbrot: kräftig, solide und wohltuend.

Er und Mama haben vor ein paar Wochen geheiratet, und dann sind wir alle zusammengezogen: ich, Mama, Mark sowie Molly und Ella, Marks vierjährige Zwillingstochter. Es ist schon merkwürdig, plötzlich kleine Schwestern zu haben, nachdem Mama und ich so lang allein gelebt haben. Doch allmählich gewöhne ich mich daran. Die beiden können wirklich süß sein, aber ich wünschte mir sehr, sie würden nicht jeden Tag um sechs Uhr morgens zu mir ins Bett springen!

Mama fügte ein paar aufgeschlagene Eier zu meiner Butter-Mehl-Mischung hinzu, arbeitete sie ganz vorsichtig mit einem Messer ein und formte daraus dann mit beiden Händen eine Kugel, die sie anschließend platt drückte. Dann stäubte sie ein wenig Mehl darüber, wickelte das Ganze in Frischhaltefolie und legte es zum Ruhen in den Kühlschrank.



MEINE TIPPS FÜR MÜRBETEIG:

1. Puderzucker statt Kristallzucker verwenden.
2. Die Hände kurz unter kaltes Wasser halten, damit sie kühl sind, wenn man die Butter mit dem Mehl und dem Puderzucker verknetet.



3. Den Teig so wenig wie möglich mit den Händen berühren. Ein kaltes Messer verwenden, um die Eier einzuarbeiten, dann alles zu einer Kugel formen.
4. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank legen, ehe er ausgerollt wird.



Süßes Gebäck herzustellen, finde ich einfach toll. Kuchen und Teilchen zu backen, gehört zu meinen Lieblings-beschäftigungen.

„Ist es nicht komisch, dass so viele verschiedene Gebäcksorten aus ein und denselben Zutaten hergestellt werden, aber am Ende kommen ganz unterschiedliche Dinge dabei heraus?“, sagte ich zu Mama. „Ich meine, Mürbeteig und Brandteig bestehen fast aus den gleichen Zutaten, aber wenn sie gebacken werden, ist das Ergebnis komplett verschieden. Blätterteig besteht ebenfalls aus den gleichen Zutaten, sieht aber am Ende auch ganz anders aus.“

„Ein Teig ist eben etwas Magisches“, bestätigte Mama. „Und was am besten ist: Für jedes Backwerk gibt es den perfekten Teig. Ein Obstkuchen beispielsweise würde mit Brandteig nicht funktionieren, und aus Mürbeteig lassen sich keine Profiteroles herstellen.“

„Weißt du, was ich wirklich gern lernen würde zu backen?“, sagte ich. „Plunderteilchen.“

„Wir haben doch schon Plunder gebacken?“, wunderte sich Mama.

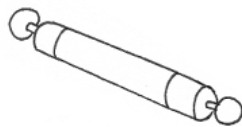
„Ich weiß, aber da hattest du immer schon im Vorfeld den Teig zubereitet. Ich wüsste gern von Anfang an, wie das geht.“

„Na, das sollte doch zu machen sein“, antwortete Mama. „Der Teig muss zwar ziemlich lang gehen, aber wir könnten ihn am Samstagabend vorbereiten. Ich muss am Sonntagmorgen ohnehin in die Bäckerei, um eine Hochzeitstorte fertig zu machen, und anschließend könnten wir Plunderteilchen backen.“

„Das wäre spitze!“, rief ich. „Darf Mia auch mitmachen?“

„Natürlich. Aber erst einmal ...“ Sie sah zu der Kuchenfüllung hinüber, die auf dem Herd stand und auskühlte. „Erst einmal machen wir diesen Kuchen hier fertig.“

Wir rollten den Teig aus und betteten ihn in die Kuchenform, pinselten ein bisschen Eiweiß über den Boden und bestäubten ihn mit Weizengrieß, damit er von der flüssigen Füllung beim Backen nicht durchweichen würde.



„War denn heute wieder viel los in der Bäckerei?“, fragte ich, während Mama die Füllung über den Teigboden löffelte.

„Und wie!“ Sie klang richtig fröhlich. „Das Brot war ausverkauft und die Frühstücksteilchen ebenfalls. Wenn Dylan erst mal anfängt, wird er davon tagsüber regelmäßig Nachschub machen müssen. Scheinbar haben wir uns inzwischen herumgesprachen.“

Ich war wirklich erleichtert. Als Mama die Bäckerei gerade erst neu eröffnet hatte, war es dort sehr, sehr ruhig gewesen, und in der ersten Woche hatten wir uns große Sorgen gemacht, dass wir die Sache in den Sand setzen würden. Dann war ich auf die Idee gekommen, Probierhäppchen auf dem örtlichen Bauernmarkt zu verteilen. Und wir bestückten einen Kuchenstand bei einer Wohltätigkeitsveranstaltung, bei der für Paulas schwer kranken Neffen Tom Geld gesammelt wurde, um die dringend nötige Operation in Amerika zu finanzieren. Seither sind täglich mehr Kunden zu Mama in die Bäckerei gekommen.

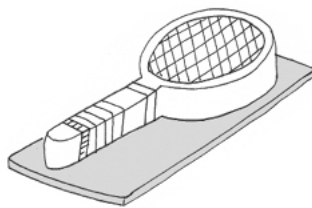
„Jetzt wünsche ich mir nur noch mehr Bestellungen von Geburtstagstorten und Kuchen für andere besondere Anlässe“, sagte Mama. „Die machen am meisten Spaß.“

Mamas besondere Kuchen sind einfach spitze. Mit viel Begeisterung dekoriert sie sie und kriegt es immer perfekt hin, sodass jeder Kuchen wirklich einzigartig und speziell aussieht.

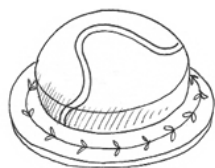
„Gestern war Sarah da, um einen Kuchen zu bestellen – du weißt schon, die Frau, die immer mit ihrem Sohn in die Bäckerei kommt. Er spielt Tennis.“

Natürlich wusste ich, wen sie meinte. Die beiden kamen verhältnismäßig häufig in der Bäckerei vorbei, entweder vor oder nach dem Tennistraining. Ich mochte den Jungen nicht besonders. Ich schätzte ihn auf elf oder zwölf Jahre, und er hatte einfach immer schlechte Laune. Ein paarmal hatte ich Hallo zu ihm gesagt, aber er hatte mich jedes Mal vollkommen ignoriert. Er machte einen richtig unhöflichen Eindruck.

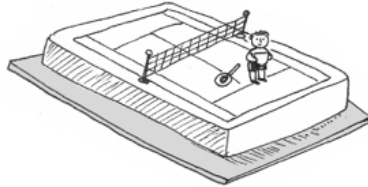
„Heißt er nicht George?“



„Richtig – George King. Anscheinend hat er gerade irgendein wichtiges Nachwuchstennisturnier gewonnen, und Sarah braucht einen Kuchen für die Feier am Samstag. Ich habe noch nie einen Tenniskuchen gebacken!“



Ein neuer Kuchen! Wie aufregend! „Du könntest ihn wie einen Tennisschläger formen. Oder wie einen Tennisball! Oder wie einen Tennisplatz mit Netz und einem Tennisspieler, der einen Pokal in der Hand hält! Oder einen mehrstöckigen Kuchen mit Tennisbällen obendrauf!“



Mama dachte kurz darüber nach. „Die Idee mit dem Tennisplatz gefällt mir. Und der Tennisspieler könnte so aussehen wie George. Mal sehen, was seine Mutter morgen dazu sagt. Ich habe ihr versprochen, bis dahin ein paar Entwürfe auszuarbeiten. Sie ist wirklich sympathisch. George geht aber nicht in dieselbe Schule wie du, oder?“



Ich schüttelte den Kopf. Wann immer er während der Ferien in die Bäckerei gekommen war, hatte er seine Tennissachen angehabt. Doch in den letzten Tagen hatte er die blau-goldene Schuluniform der Ashingham-Schule getragen, einer Privatschule für Jungen, die ein paar Kilometer weit entfernt lag.

„Wahrscheinlich sollte ich den Kuchen schon am Freitagabend vorbereiten. Magst du mir dabei helfen?“, fragte Mama.

„Oh ja, gerne!“ Mir war jede Gelegenheit recht, um gemeinsam mit Mama zu backen.

Wir machten den Kuchen fürs Abendessen fertig und dekorierten ihn zum Schluss noch mit ein paar Äpfelchen, die wir aus dem übrig gebliebenen Teig geformt hatten.

„Geschafft!“, sagte Mama und schob ihn in den Ofen.

Und zwar gerade noch rechtzeitig. Im selben Moment hörten wir, wie ein Schlüssel in der Haustür umgedreht wurde, dann Stimmen aus dem Flur. Mark und die Zwillinge waren heimgekommen. Die Zwillinge waren bei der Tagesmutter gewesen. Dort holte Mark sie immer auf dem Rückweg von der Arbeit ab.

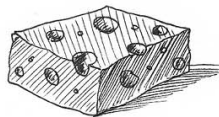
Sie stürmten in die Küche, und Mark kam mit ihren Taschen und Butterbrotlosen hinterher.

„Was gibt's zum Abendessen?“, fragte Ella.
„Ich hab Hunger!“, rief Molly.
„Schön, euch zu sehen!“, entgegnete Mama und lächelte die Mädchen an.
Sie stürzten auf sie zu und umarmten sie.

Molly ist ein rosafarbenes Baiser - mädchenhaft und zuckersüß.



Ella ist ein Schokobrownie - superbeliebt und vergnügt.



„Das riecht ja toll hier!“, sagte Mark und schnupperte genüsslich. Der süße, würzige Duft von Äpfeln und Zimt lag in der Luft. „Wird das ein Apfelkuchen?“

„Jepp“, antwortete Mama. „Erst gibt es hausgemachte Hühnchen-Burger und anschließend zum Nachtisch Apfelkuchen.“