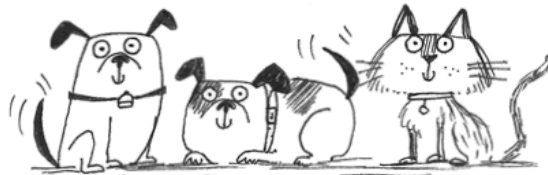


Mia und ich wuschen uns die Hände und legten Küchenschürzen an. Tagsüber dürfen wir uns in der Backstube nicht aufhalten, weil sie zu klein ist. Im Grunde passen bloß Mama und ihr Lehrling Dylan dort hinein – und die beiden haben wirklich alle Hände voll zu tun! Doch abends oder an Sonntagen, wenn Mama auf Bestellung die Kuchen für spezielle Anlässe backt, packen Mia und ich bereitwillig mit an. Mia ist genauso backverrückt wie ich, was einer der Gründe ist, warum sie meine beste Freundin ist. Wenn wir erwachsen sind, wollen wir eine eigene Bäckerei eröffnen und in eine Wohnung direkt darüber einziehen. Ach ja, und dann wollen wir auch zwei Möpse und eine Katze haben.



Mama hatte die Kekse schon gebacken, und zwar in Form verschiedener Kosmetikprodukte. Sie sahen fabelhaft aus.



„Die Kekse müssen nur noch abkühlen“, teilte sie uns mit. „Wenn wir sie dekorieren, solange sie noch warm sind, zerläuft die Glasur.“

„Was sind es denn für Kekse?“, wollte ich wissen.

„Einfach nur Vanille – aber ich habe ein spezielles Rezept genommen, für das eine Glasur vorgesehen ist. Für den Anlass wären bröselige Plätzchen nicht das Richtige gewesen. Sie sollen schön fest bleiben und die Form beibehalten, während sie gebacken werden. Probiert doch mal!“

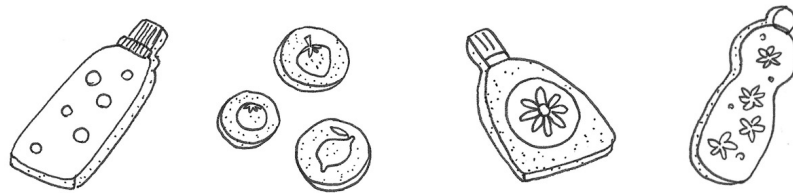
Jede von uns nahm sich einen Keks. Sie waren kein bisschen bröselig, sondern knusprig und trotzdem wunderbar süß und lecker.

„Die schmecken toll!“, sagte Mia. „Könnte ich vielleicht das Rezept bekommen?“

„Na sicher. Ich schreibe es dir auf“, antwortete Mama. „Aber erst bereiten wir die Glasur vor. Kommt, ich zeige euch, wie ich mir die dekorierten Kekse vorstelle.“

Mama zückte ihr Entwürfebuch (das meinem Back-Tagebuch nicht unähnlich ist) und zeigte uns verschiedene Skizzen. Zuerst würden wir den weißen Guss aufspritzen und dann mit verschiedenen Farben ausfüllen: Minzgrün, Pink und Weiß, um die Farben des Naturkosmetik-Logos wieder aufzugreifen.

### MAMAS KEKSE FÜR DEN NATURKOSMETIK-LADEN



„Vermischen sich die Farben nicht?“, erkundigte sich Mia.

„Genau deshalb tragen wir zuerst den dickflüssigen weißen Guss auf“, erklärte Mama. „Sobald der trocken ist, bildet er für die restlichen Farben sozusagen eine Barriere. Löffelt den farbigen Guss dann vorsichtig in die weiße Umrandung, lasst ihn ein wenig antrocknen und setzt dann mit dem Spritzbeutel die letzten Details auf. Ich würde gern in winzigen Buchstaben ‚Naturkosmetik‘ auf die Kekse schreiben, aber damit warte ich besser bis morgen. Heute Abend kümmern wir uns nur um die Umrandung und die bunten Flächen.“



Wir halfen Mama dabei, den weißen Zuckerguss vorzubereiten, und legten die Spritzbeutel bereit. Mia und ich sollten eine gleichmäßige Kontur rund um die Kekse

ziehen, und Mama würde die feineren Details aufsetzen. Obwohl wir die einfachere Aufgabe hatten, mussten wir uns mächtig konzentrieren.

Erst übten wir an ein paar überschüssigen Keksen (die zerbrochen oder nicht so perfekt gelungen waren), bis wir in einem gleichmäßigen Zug und ohne allzu viele Klümpchen und Verdickungen die Zuckergusskontur auftragen konnten.

„Was machst du denn aus diesen Resten?“, fragte ich und knabberte an der Hälfte eines zerbrochenen Kekses. „Die schmecken echt toll.“

„Ich dachte, wir könnten sie mit heimnehmen und daraus einen Käsekuchen machen. Zerbröselte Kekse eignen sich hervorragend für einen Käsekuchenboden.“

„Oder wir essen sie ganz einfach heute Abend auf!“, rief ich und grinste.

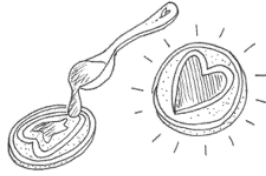
„Da platzt du! So, ich denke, ihr habt jetzt genug Übung. An die Kekse, fertig, los!“

### MEINE TIPPS FÜR ZUCKERGUSSGLASUREN:

1. Mama stellt ihren Zuckerguss mit Eischnee her, aber man kann ihn auch ganz einfach aus Puderzucker und Wasser anrühren. Das Ergebnis ist vielleicht nicht ganz so perfekt, aber so geht es viel, viel leichter, und die Kekse schmecken trotzdem klasse! Wenn du mit dem Spritzbeutel ein Muster auftragen willst, solltest du den Guss ordentlich dick und steif anrühren. Wenn er eher auf eine Fläche aufgetragen werden soll, dann kann der Guss ein bisschen flüssiger sein.



2. Wenn du keine Spritzbeutel hast, funktionieren diese weichen Fläschchen aus dem Bastelbedarf mit der spitzen Öffnung oben ganz genauso gut.



Als wir fertig waren, war ich fast so weit, dass ich nie wieder einen Keks mit Zuckerguss verzieren wollte. Aber als wir unser Werk betrachteten, war es einfach fabelhaft: Wir hatten Parfümflakons, Lippenstifte, Badekugeln und Fläschchen mit Badezusätzen aus Keksen gezaubert – und das in den Farben des Naturkosmetik-Ladens!

„Puh!“, ächzte Mama und wischte sich über die Stirn. „Ich glaube, jetzt haben wir es geschafft. Tausend Dank, ihr beiden, für eure Hilfe!“

„Wetten, die Leute werden sie lieben?“, rief Mia.

Ich nickte. Mein Kopf war voll von eigenen Keksmusterideen. Ich dachte über unterschiedliche Kekse für jeden meiner Freunde nach und konnte es kaum erwarten, mein Backbuch herauszuholen und erste Skizzen anzufertigen. Mia würde einen Keks in Cupcake-Form bekommen, Misha ein Mikrofon (sie singt wahnsinnig gern), und für Alice und Lara würde ich Pferde oder einen Reithelm oder Hufeisen machen ...

„Erde an Hannah!“ Mia wedelte mit der Hand vor meinem Gesicht herum. „Es ist Zeit aufzuräumen.“

Ich blinzelte kurz und seufzte. Die Spülmaschine vollzuräumen und die Arbeitsflächen abzuwischen, war wirklich das Letzte, was ich jetzt tun wollte. Aber mir war klar, dass wir die Backstube wieder sauber machen mussten, damit Mama am kommenden Morgen hierher zurückkommen und gleich wieder ihrer normalen Arbeit nachgehen konnte.

Ich schnappte mir ein Küchentuch. Backen ist wirklich das Beste auf der ganzen Welt. Putzen definitiv nicht.

### MAMAS REZEPT FÜR DIE PERFEKTEN KEKSE MIT ZUCKERGUSS:

#### Zutaten:

225 g gesalzene, in Würfel geschnittene Butter (Raumtemperatur)

200 g Kristallzucker

2 Pck. Vanillezucker

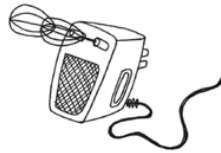
1 großes Ei, leicht verquirlt

450 g Weizenmehl

Zuckerguss für die Dekoration

Was zu tun ist:

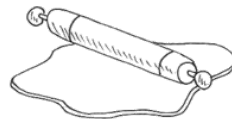
1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Butter und den Zucker in einer Schüssel miteinander verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dann das Ei langsam mit einem Holzlöffel oder einem elektrischen Rührgerät unterschlagen.



2. Nach und nach das Mehl hinzugeben, bis allmählich ein Teig daraus entsteht. Den Teig aus der Schüssel auf eine saubere Arbeitsfläche stürzen und mit den Händen zu einer Kugel formen. Wenn er noch zu krümelig ist, gib einfach einen Schuss Milch dazu.



3. Den Teig in einen großen Gefrierbeutel legen und darin etwa 2 cm dick flach drücken. Für eine Stunde in den Kühlschrank legen.



4. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, in zwei Hälften zerteilen und jeweils auf der mehlbestäubten Arbeitsfläche ausrollen, bis er nur noch etwa einen halben Zentimeter dick ist.
5. Mit Plätzchenformen Kekse ausstechen und auf ein leicht gefettetes Backblech legen. Wenn du unterschiedliche Formen ausstichst,