

der geschwungenen Treppe ins Untergeschoss zu folgen, in dem sich eine kleine, aber perfekt ausgestattete Küche im hinteren Teil eines mit langen Tischen und Bänken ausgestatteten Raums versteckte; hier wollte Sadie Kurse im Kekseverziern geben und Geburtstagspartys stattfinden lassen. Aber erst einmal musste das Geschäft gut laufen, ermahnte sie sich selbst, wobei ihr dennoch ein kleiner aufgeregter Schauer den Rücken hinablief. Bevor die Keksbäckerei ihre Türen für Kundschaft öffnen konnte, gab es noch jede Menge zu tun.

»Womit fangen wir an?« Sadie hob fragend eine Augenbraue.

Cat machte einen Schritt über die Schwelle und streifte sich die Schuhe an der Fußmatte ab. »Zuallererst stellen wir den Wasserkocher an. Dann machen wir einen Plan.«

Sadie versuchte gar nicht erst, ihr Grinsen zu verbergen. So war Cat eben: organisiert, methodisch und mit dem festen Glauben an die Kraft von heißem Tee und To-do-Listen. Was vielleicht nicht besonders verwunderlich war, wenn man sich vor Augen führte, was für eine großartige Karriere als Chefköchin ihre Freundin hingelegt hatte. Immerhin war ein Rezept im Grunde nichts anderes als eine sehr spezifische To-do-Liste.

»Okay«, sagte Sadie und folgte Cat in den frisch renovierten Laden, bevor sie die Tür hinter sich schloss und zufrieden dem hellen Läuten der kleinen Messingglocke über ihren Köpfen lauschte. »Ich hoffe, du hast Kekse mitgebracht.«

»Glaub mir, den letzten Monat bin ich mit den verfluchten Dingen ins Bett gegangen. Ich habe Kekse gebacken, gegessen und geatmet.«

Cat klopfte auf die große Stofftasche über ihrer Schulter, die mit zahllosen Schachteln und Dosen gefüllt war. »Ich habe so viele davon verschenkt, dass meine Nachbarn inzwischen sicher glauben, ich sei so eine Art Plätzchen-Dealer.«

Sadie waren die dunklen Ringe unter Cats Augen und der fahle Ton ihres sonst immer leicht sonnengebräunten südeuropäischen Teints nicht entgangen; sie war sich sicher, dass ihre perfektionistische Freundin sich in den vergangenen Wochen mehr als nur eine Nacht um die Ohren geschlagen hatte. »Und?«

»Und ich glaube, dass wir kurz vor dem Ziel stehen. Einen Keks zu kreieren, der unter all dem Zuckerguss, mit dem du ihn verzieren wirst, knusprig bleibt, war wirklich nicht leicht.« Cat stieß einen übertrieben theatralischen Seufzer aus und strich sich die

langen dunklen Locken hinter die Ohren. »Du willst gar nicht wissen, in wie viele enttäuschend matschige Kekse ich in der letzten Zeit gebissen habe.«

»Mary Berry wäre stolz auf dich«, sagte Sadie, bemüht, eine ernste Miene zu machen. »Aber ich möchte, dass du weißt, wie sehr ich dein Opfer zu schätzen weiß.«

Cat zuckte mit den Schultern. »Es wird nicht das letzte gewesen sein – in Zukunft werden wir viele weitere bringen müssen. Aber ohne Tee lässt sich kein erfolgreiches Geschäft führen. Mit einer Tasse in der Hand kann ich einfach besser denken«, sagte sie, stieg die Treppe hinunter und durchquerte den kleinen Raum, bis sie die Küche erreichte.

Sadie folgte ihr.

Zwei Kühlschränke, die vom Boden bis zur Decke reichten, standen an einer Wand, an

einer anderen befand sich eine Reihe glänzender Edelstahl-Backöfen. An der dritten waren weiße Regalbretter über einer polierten Marmorarbeitsplatte befestigt, auf der sich mehrere Profimixer aneinanderreiheten. Daneben war ein klappbarer Stehtisch angebracht, der ebenfalls als Arbeitsfläche genutzt werden konnte.

Als Cat über den gefliesten Boden ging, um Wasser aufzusetzen, konnte Sadie nicht anders, als einen prüfenden Blick darauf zu werfen. Er war perfekt verlegt und absolut eben. Der inkompetente Backofen-Mechaniker hatte seine Sünden offensichtlich wiedergutmacht. Aus den mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants in Paris war Cat höchste Standards gewohnt. Perfektion war das Maß der Dinge. Alles, was darunterlag, wurde nicht toleriert. Sadie kannte Geschichten, in denen Cat mit