

Hannah kostete und nickte. »Besser kann er nicht werden. Ihn zwei Tage ruhen zu lassen ist genau richtig.«

»Frisch war er schon großartig, aber jetzt ist er noch besser. Schmeckt fast wie Käsekuchen ohne Käse.«

Hannah war zufrieden mit Lisas Urteil. Der Teekuchen für den Strawberry Shortcake, den sie am Abend vor laufender Kamera fertigstellen würde, war nahezu perfekt. »Du sprichst auf die Dichte an. Der Teig wird umso schwerer, je länger er durchkühlt.«

»Der wird bei den Nachrichtensprechern ein Riesenhit, wart's nur ab.« Lisa aß den letzten Bissen ihres Stücks und stand auf. »Es ist so weit, Hannah. Soll ich aufschließen gehen?«

»Das übernehme ich. Du kannst die Plätzchen für die Weihnachtsfeier des Dorcas Circle verzieren.«

Hannah ging nach vorn in den Laden. Es machte sie noch ein wenig nervös, dass sie am Abend im Fernsehen auftreten würde. Das war Mr Harts Idee gewesen, und jeder in der Stadt, einschließlich Hannah, wollte Mr Hart gefällig sein. Denn das war der erste Backwettbewerb seines Unternehmens, und alle hofften, dass er von nun an alljährlich im Ort stattfinden würde.

Der Backwettbewerb hatte Lake Eden nämlich aus dem Winterschlaf geholt. Die Einwohnerschaft, die am Ende des Sommers schrumpfte, weil die Großstädter ihre Hütten am See verließen, war mit dem Eintreffen der Kandidaten, ihrer Familien und der Zuschauer wieder gestiegen.

Sally und Dick Laughlin, denen das *Lake Eden Inn* gehörte, waren hochofrend, außerhalb der Saison ein volles Haus zu haben, und fast jedes Geschäft in Lake Eden verzeichnete einen Zustrom neuer Kundschaft. Der Ort boomte, während man sonst um diese Jahreszeit nur knapp über die Runden kam.

Mr Hart hatte für alle anfallenden Aufgaben Einheimische beauftragt, vom Tischler über den Installateur bis zum Platzanweiser für die Aula. Der Bürgermeister hatte Hannah am vergangenen Tag noch angerufen und seiner Hoffnung Ausdruck verliehen, Mr Hart möge den Backwettbewerb auch weiterhin in Lake Eden veranstalten.

Um für das viertägige Event mehr Publikum anzuziehen, sollte Hannah während der Lokalnachrichten von KCOW, die vor Ort in der Aula auf Sendung gehen würden, live im Hintergrund Desserts zubereiten. Mason Kimball, der KCOW-Produzent, der auch in Lake Eden lebte, hatte Hannah geraten, etwas Farbiges zu backen, zum Beispiel einen Kuchen mit Erdbeeren.

Hannah hatte seinen Vorschlag aufgegriffen und sich für einen Strawberry Shortcake entschieden. Natürlich war die Sendezeit zu kurz, als dass sie den Teig im Studio zubereiten und backen könnte. Vielmehr würde sie den Teig für den Teekuchen vor der Kamera herstellen, in die Form füllen und in einen Ofen schieben, der jedoch kalt bleiben würde. Dann würde sie einen der Kuchen, die sie in ihrer Backstube gebacken hatte, vor der Kamera garnieren und den Nachrichtensprechern servieren. Gleichzeitig würde auf dem Bildschirm eine Telefonnummer für die Zuschauer eingeblendet werden,

damit sie beim Sender anrufen und das Rezept erbitten konnten. Aus der Anzahl der Anrufer würden man schließen können, wie viele Leute sich die Sendung ansahen.

Kurz nachdem sie das Schild an der Tür auf *Geöffnet* gedreht hatte, klingelte das Telefon. Hannah wusste, dass Lisa den Anruf in der Backstube annehmen würde, und schloss die Tür auf, um die wartenden Kunden hereinzulassen.

Die Ersten in der Schlange waren ihr Schwager Bill Todd und Supervisor Mike Kingston. Hinter ihnen standen Mr Hart und Mason Kimball sowie ihre Schwester Andrea und Tracey, deren vierjährige Tochter. Andrea hatte sich die blonden Haare zu einem kunstvollen Knoten geschlungen und trug ein schickes dunkelblaues Kostüm, das sie einen Wochenlohn gekostet haben musste. Sie sah aus, als wäre sie gerade einem Magazin für exklusive Businessmode entstiegen.

Hannah empfand einen Anflug von Neid, überspielte ihn aber rasch mit einem herzlichen Lächeln. Sie hatte, was die äußere Erscheinung anging, noch nie mit Andrea mithalten können und versuchte es auch gar nicht mehr. Das hatte sie schon aufgegeben, als sie noch zusammen zur Highschool gegangen waren. Andrea und ihre jüngste Schwester Michelle glichen ihrer Mutter, die noch immer eine auffallende Schönheit war.

Hannah hatte als Einzige den schlaksigen hohen Wuchs und die krausen roten Haare ihres Vaters geerbt. Zum Glück hatte Tracey die Schönheitsgene ihrer Mutter abbekommen und war eine Miniaturausgabe von Andrea, bis hin zu den glänzenden blonden Haaren.

Als Allererstes setzte Hannah ihre liebste und einzige Nichte auf einen Hocker und versorgte sie mit Milch und Keksen, denn Tracey hatte für sie oberste Priorität. Dann erst wandte sie sich den anderen Kunden zu. Sie führte gerade die erste Bestellung aus, als Lisa durch die Schwingtür kam. Hannah servierte Mr Hart einen schwarzen Kaffee und die Regency Ginger Crisps und drehte sich zu ihr um. »Ist etwas nicht in Ordnung?«

»Sieht ganz so aus.« Lisa senkte die Stimme, damit die anderen sie nicht verstehen konnten. »Norman Rhodes ist am Telefon. Er sagt, es ist ein Notfall. Geh nach hinten, ich kann dich hier ablösen.«

Hannah trat zur Seite, um sie vorbeizulassen, und eilte in die Backstube. Norman war ein nüchterner Mensch, überhaupt nicht der Typ, der leichtfertig von einem »Notfall« sprach.

Lisa hatte den Hörer des Wandtelefons runterhängen lassen, und Hannah holte tief Luft, bevor sie ihn nahm. »Hallo, Norman. Lisa meint, es gibt einen Notfall?«

»Mr Rutlege kam mit einem schmerzenden Backenzahn zu mir, und jetzt habe ich eine schlechte Nachricht für dich.« Norman klang sehr besorgt.

Hannah schossen unheilvolle Bilder durch den Kopf. Norman wusste, dass sie Bill geholfen hatte, zwei Mordfälle aufzuklären, und im Umgang mit dem gewaltsamen Tod kein Neuling war. War Mr Rutlege etwa auf dem Zahnarztstuhl gestorben? Und wer war er eigentlich? Der Name kam ihr vage bekannt vor, aber sie konnte ihn nicht einordnen. »Wer ist Mr Rutlege?«

»Du musst ihm gestern Abend im *Lake Eden Inn* begegnet sein. Er ist groß und dünn und hat graue Haare, erinnert mich an Ricardo Montalbán.«

Sie hatte im *Lake Eden Inn* Dutzende fremder Leute gesehen. Die Namen wusste sie nicht mehr, konnte sich aber noch an den älteren Herrn erinnern, den Norman beschrieb. Er gehörte zur Jury. »Was ist mit ihm passiert?«

»Es begann als simple Extraktion, da der Zahn nicht mehr zu retten war. Aber er hat auf das Betäubungsmittel allergisch reagiert, und zu allem Übel musste ich feststellen, dass seine Blutgerinnung gestört war.«

Hannahs Faust schloss sich um den Hörer. »Er ist doch nicht ... tot?«

»Tot?« Norman klang bestürzt. »Natürlich nicht. Aber er kann bei dem Wettbewerb nicht mitwirken. Er wird eine Woche lang nur pürierte Nahrung zu sich nehmen können.«

Strawberry Shortcake à la Hannah Swensen

Für 12 Personen
(oder 6, wenn jeder ein zweites Stück möchte)

Für dieses Dessert brauchen Sie einen Teekuchen, drei Packungen reife Erdbeeren und Hannahs geschlagene Crème fraîche (sagen Sie »kräm fräsch«, und jeder denkt, Sie könnten Französisch).

*Teekuchen**

Den Ofen auf 165 °C vorheizen.

320 g weiche Butter
400 g weißer Zucker
4 Eier
225 g Sauerrahm (für einen leichteren Teig können Sie auch Joghurt verwenden)
½ TL Backpulver
1 TL Vanille-Extrakt
240 g Mehl (nicht sieben)

* Der Teig muss 48 Stunden durchkühlen. Bereiten Sie ihn zwei Tage vor dem Servieren zu. Sie können ihn auch backen, abkühlen lassen, in Frischhalte- und Alufolie einwickeln und einfrieren, bis er gebraucht wird. Dieses Rezept ergibt zwei Kuchen für je 6 Personen.

Zwei runde Springformen mit Butter einfetten und bemehlen. (Verwenden Sie kein Backspray – das wird nicht funktionieren.)

Die Butter und den Zucker in einer Schüssel mit dem Handmixer schaumig schlagen. (Sie können den Teig auch mit dem Backlöffel anrühren, aber das erfordert Muskelkraft.) Die Eier nach und nach zugeben und schlagen, bis die Masse glatt und schaumig ist. Dann Sauerrahm, Backpulver und Vanille hinzufügen und verrühren. Anschließend das Mehl in zwei Portionen zugeben und rühren, bis der Teig glatt und frei von Klümpchen ist.

Den Teig in die Springformen füllen und bei 165 °C 45 bis 50 Minuten backen. (Der Kuchen sollte goldbraun sein.)

In der Form 20 Minuten abkühlen lassen. Mit einem Messer vom Rand der Springform lösen und aufs Abkühlgitter setzen.

Wenn er völlig ausgekühlt ist, in Frischhalte- und dann in Alufolie einwickeln und für 48 Stunden in den Kühlschrank stellen. Eine Stunde vor dem Servieren herausnehmen, aber erst auswickeln, wenn Sie ihn mit Erdbeeren und Sahne anrichten.

Die Erdbeeren

(einige Stunden vor dem Servieren zubereiten)

Die Erdbeeren waschen und die Stiele entfernen. (Am einfachsten ist es, den obersten Teil der Früchte abzuschneiden.) Die zwölf größten und schönsten Erdbeeren im Ganzen beiseitestellen, um sie später zum Garnieren zu verwenden. Die übrigen in Stücke schneiden und zuckern, falls sie zu sauer sind, dann zugedeckt kalt stellen.

Hannahs geschlagene Crème fraîche

(Sie bleibt mehrere Stunden fest. Sie können sie entsprechend eher zubereiten und kühl stellen.)

½ Liter Schlagsahne (mindestens 30 % Fett)

100 g weißer Zucker

110 g Sauerrahm (Sie können ihn durch Joghurt ersetzen, aber dann bleibt die Masse nicht so lange steif, und Sie müssen sie direkt vor dem Servieren zubereiten)

100 g brauner Zucker (zum Bestreuen, wenn Sie das Dessert anrichten)

Die Sahne mit dem weißen Zucker steif schlagen. Wenn feste Spitzen stehen bleiben, ziehen Sie den Sauerrahm unter. Das können Sie mit dem Löffel oder mit dem Handmixer auf kleinster Stufe tun.

Anrichten

Die Teekuchen in je 6 Stücke schneiden und auf Dessertteller verteilen. Die klein geschnittenen Erdbeeren daraufhäufen, einen großen Löffel von Hannahs Crème fraîche dazugeben und mit braunem Zucker bestreuen. Zuletzt mit einer ganzen Erdbeere garnieren. Servieren und überschwängliches Lob einstreichen.