

Oha! Backkunst will gelernt sein ... ein (ernst gemeintes?) Outen

Tja, neidlos muss ich zugeben, dass ich wohl nicht zu den wahren Backkünstlern auf Erden gehöre. Und in meinem Nachruf wird man eher nicht verlauten, dass beim bloßen Anblick meiner Gebäckstücke und Kuchen das Wasser im Munde zusammenlief. Jedenfalls krepelte ich vorhin voll (laienhaftem) Elan in der Küche meine Ärmel hoch, um mich im Auftrag der süßen Gaumenfreuden ans Werk zu machen. Grund? Hm ... ehrlich gesagt aus der „Not“ heraus. Wenn Kaffeegäste aufkreuzen, will ich wenigstens ab und an „beweisen“, dass auch ein paar tugendhafte weibliche Eigenschaften in mir stecken. Grins. Alles in der Hoffnung, dass die Rechnung aufgeht und ich mich nicht fürchterlich blamiere. Das hatte ich nämlich auch schon – zum Beispiel bei meinem ersten und letzten Kuchen aus der Mikrowelle: Der war so steinhart, dass sich der zunächst noch wohlgesonnene Besucher nach dem ersten „Versucher“ mit schmerzverzerrtem Gesicht die Wange hielt, sich regelrecht fast die Zähne daran ausgebissen hätte. Nur peinlich ... Gut ... Heute war Philadelphiatorte angesagt. Und zusätzlich noch Brownies. Wenn schon, denn schon – schließlich liebe ich die Herausforderung!

Das Rezept mit dem Frischkäse habe ich aus dem Internet ergattert und so stand ich – übrigens auch schon gestern beim Einkaufen – vor meinem Handy: „wischend“, um alles „nach Plan“ richtig vorzubereiten. „Gemahlene Gelatine“ ... Der Ausdruck hat mir schon vor dem Einkaufsregal ein ausdrucksvolles „Boah“ entlockt. Die Frau neben mir – vermutlich eine „richtige Hausfrau“ – konnte sich ein Lächeln nicht verkneifen. Naja, egal – hab dann so getan, als ob ich ohne Brille das „Gemahlen“ nicht richtig lesen konnte. Außerdem kann nicht jeder wissen, dass die Zeiten, als „Frau“ Gelatine noch in Blättern kaufen musste, längst passé sind. Oder? Egal ... Kommen wir zum Boden besagter Torte – ein weiteres echtes Highlight. Da stand im Netz: „Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel füllen, Beutel verschließen und Inhalt mit einem Nudelholz zerbröseln.“ Also wer hat heutzutage schon noch Gefrierbeutel? Bei mir jedenfalls quellen die Schränke mit Tupperware über. Oder ist die auch schon out? Nun, um mich wenigstens annähernd an das Rezept zu halten, fische ich mir einen Müllbeutel – einen sauberen natürlich – und fange das Zerdrücken an. Das Nudelholz kann ich gerade nicht finden – und wozu hat man zwei gesunde Hände? Soll ja außerdem eine handwerkliche Meisterleistung werden. Ups – der Beutel ist wohl alles andere als reißfest, und ehe ich mich versehe, nur noch überall Brösel, Brösel, Brösel. Nicht nur auf der Arbeitsplatte. Sch... Also: Alles „zusammengekehrt“, mit den weiteren Zutaten verarbeitet und letztendlich mit viel Schweiß (nicht nur) auf der Stirn endlich in den Kühlschrank geschoben. Den vorgeheizten Backofen will ich gerade wieder abschalten – jetzt erst gemerkt, dass die Torte gekühlt und nicht gebacken gehört ... zwinker – da fällt mir ein: Die Brownies, DIE brauchen aber gleich viel Wärme.

Anfänglich aber eine liebevolle Zubereitung. Nächstes Outing: Die Brownies entstehen aus einer Backmischung heraus. Aber einer „ganz Guten“ – der von „Dr. Oetker“! Die mitgelieferte Backform gilt es, als Erstes zusammenzubasteln. Die ist aus Pappe – das Zusammenfalzen hingegen ist es keineswegs. Ich muss an das legendäre HB-Männchen denken und ganz schön an mich halten, um nicht schon bei meiner (linkischen?) Faltechnik das Handtuch zu schmeißen. Endlich geschafft. Der Rest ist ja nun wirklich ein Kinderspiel. Bis auf das Handling mit meiner erst unlängst angeschafften elektronischen Küchenwaage. Bei der Philadelphiatorte habe ich die Menge der Zutaten nur abgeschätzt ... gut, nicht wahr? Doch nun gilt es, 150 Milliliter Öl zur Geschmeidigkeit dem Ganzen beizumengen. Die Waage blinkt hektisch, zeigt irgendwas mit „lb:oz“ an und nach längerem Hin und Her bin ich ganz erleichtert, als mir einfällt: Es tut auch ein normaler Messbecher ;-)) ...

Der Ausgang der Geschichte bleibt leider offen ... Denn während ich das schreibe – es riecht schon leicht komisch – muss ich das Geheimnis lüften, was aus dem (hoffentlich nicht zu) braunen Kuchen geworden ist ...

Von Sabine Sonja Schmidt