

## PROLOG

### Umrechnungstabelle für die Rezepte

Marnie und ihre Freundinnen leben in den USA. Dort wird bei Backzutaten die Menge üblicherweise in Volumen – Tassen oder Löffel – angegeben, während man in Deutschland grammweise abwägt. Eine Tasse Butter wiegt natürlich mehr als beispielsweise eine Tasse Mehl oder Kokosflocken.

Eine amerikanische Tasse sind 240 ml. Bei Flüssigkeiten wie Milch oder zerlassener Butter misst man die entsprechende Menge im Messbecher oder einer großen Kaffeetasse, die etwa einen Viertelliter fasst. 240 ml entsprechen bei

Mehl	120 Gramm
gehackten Nüssen	130 Gramm
Zucker	200 Gramm
Butter	240 Gramm
Rosinen	200 Gramm
Kokosflocken	80 Gramm
Puderzucker	120 Gramm

Im Küchenbedarf und in Warenhäusern kann man inzwischen Messbecher mit Angaben der amerikanischen Maßeinheit (*cup*) kaufen, im Internet gibt es Umrechnungstabellen.

Viel Spaß beim Nachbacken!

### Wir treffen uns jedes Jahr

**I**ch bin die Nummer eins der Cookie-Hexen, daher trifft sich der Christmas Cookie Club bei mir – immer am ersten Montag im Dezember. Streicht es euch rot im Kalender an. Zwölf Frauen versammeln sich an diesem Abend zu einer Party, und jede von uns bringt dreizehn Dutzend Plätzchen mit, hübsch verpackt und natürlich selbst gebacken. Obendrein steuert jede von uns noch etwas zu essen und eine Flasche Wein bei.

Als die Tradition vor sechzehn Jahren ihren Anfang nahm, tranken wir erst den Wein und gingen danach tanzen. Jetzt sitzen wir bei mir zu Hause gesellig beisammen, nippen an unseren Gläsern und unterhalten uns, oder wir legen Al Green auf und tanzen in meinem Wohnzimmer. *Love and Happiness* ist unsere Lieblings-CD. Und wir erzählen abwechselnd die Geschichte der Cookie-Sorte, die wir gebacken haben. Aus irgendeinem Grund sind diese Geschichten immer seltsam symbolisch für das vergangene Jahr. Die Plätzchenpäckchen werden verteilt, und das dreizehnte Dutzend geht als Spende ans hiesige Hospiz. Schon von Anfang an haben wir einen Teil unserer Plätzchen gespendet, denn im Christmas Cookie Club geht es ums Geben – nicht nur darum, unser leckeres Gebäck mit Freundinnen und Familien zu teilen, sondern auch etwas abzugeben an Menschen, die wir nicht ken-

nen, denen es nicht gutgeht und die sich vielleicht über eine nett eingepackte Kleinigkeit freuen.

Denn ihr könnt mir glauben, dass der Winter im Mittelwesten ganz schön trostlos sein kann. Grauer Himmel. Fiese Kälte. Wenn es mal ein bisschen Licht gibt, dann eigentlich nur durch eine mehr oder weniger dicke Wolkendecke. Die großen Seen sorgen zwar für sensationelle Sommer, aber im Winter produzieren sie reichlich Wolken. Also empfiehlt es sich, selbst für Licht und Freude zu sorgen. Das ist doch schließlich der Sinn von Weihnachten und Chanukka, oder nicht? Die dunkle Jahreszeit mit Lichtern und Kerzen ein bisschen aufzuhellen. Um uns in Erinnerung zu rufen, dass die Sonne irgendwann wieder stark genug sein wird, um die Nacht Stück für Stück in ihre Grenzen zu verweisen. Der Christmas Cookie Club ist also sozusagen eine Gedächtnisstütze, damit wir vor lauter Winter und Dunkelheit den Spaß nicht vergessen. Und natürlich soll er uns auch immer wieder daran erinnern, dass Freundinnen dafür da sind, sich im alltäglichen Trott zu unterstützen und die Freuden des Lebens zu zelebrieren.

Wir haben Regeln, die im Lauf der Jahre entstanden sind. Nur damit ihr Bescheid wisst, falls ihr eure eigene Gruppe aufmachen wollt, verrate ich sie hier:

1. Keine Chocolate Chip Cookies (in einem Jahr haben nämlich gleich fünf von uns welche gebacken).
2. Keine Kekscriegel (die kleben und krümeln).
3. Keine in Klarsichtfolie verpackten und mit Schleifchen verzierten Pappteller. Ihr könnt ja mal versuchen, zwölf in Plastikfolie gepackte Pappteller zu tragen. Obwohl ich früher mal gekellnert habe, schaffe ich das

nicht. Außerdem sind Pappteller einfach viel zu wabbelig. Gerade wenn man etwas spenden will, müssen die Behältnisse praktisch für den Transport der Cookies sein und sich gleichzeitig als attraktive Geschenkverpackung eignen. Das hat den zusätzlichen Vorteil, dass man die Verpackung später für andere Geschenke wieder verwenden kann.

4. Die Gruppe sollte aus nicht mehr als zwölf Frauen bestehen. In einem Jahr waren wir fünfzehn, und alle haben sich darüber beklagt, dass es zu anstrengend ist, sechzehn Dutzend Cookies zu backen. Zwar leuchtet es mir persönlich nicht ein, dass drei Dutzend mehr so ein Problem sein sollen, aber in diesem Fall habe ich mich der Mehrheit gebeugt. Die Gruppe hat also nur zwölf Mitglieder. Und wir backen ein Bäckerdutzend, also dreizehn Dutzend. Außerdem hat dieses Zahlenarrangement etwas Poetisches.
5. Das Treffen muss jedes Jahr stattfinden, ausnahmslos, es darf niemals ausfallen. Wenn eine Teilnehmerin nicht kommen kann, muss sie ihre Cookies schicken, sonst verliert sie ihren Platz in der Gruppe und jemand von der Warteliste rückt nach. Letzteres ergibt sich aus der vorherigen Regel.
6. Nach fünf Jahren regelmäßiger Teilnahme ist man festes Mitglied der Gruppe und kann nicht mehr ausgeschlossen werden – es sei denn, die Betreffende versäumt es, ihre Cookies rechtzeitig zu bringen oder zu schicken.
7. Der Club trifft sich immer am ersten Montag im Dezember. Tragt es in euren Kalender ein, der Termin ist fest.
8. Bringt für jede Teilnehmerin eine Kopie des Rezepts mit.

Alles ist ständig im Fluss. Jackie hat sich verliebt, hat geheiratet, ist an die Ostküste gezogen und kommt nicht mehr. Donna mochte die Party, aber das Backen war ihr verhasst. Janie hatte eine Affäre mit einem Kollegen, ließ sich scheiden und wohnt jetzt in Bent Harbor. So ergeben sich offene Plätze für neue Mitglieder, für die Cookie-Jungfrauen, wie wir sie gerne nennen. Wie Ebbe und Flut kommen und gehen die Frauen. Direkt nach Thanksgiving fangen wir an zu backen, machen uns und dem Hospiz eine Freude und verteilen die vielen verschiedenen Plätzchen dann weiter an unsere Freunde, Familie, Nachbarn, Babysitter und Kosmetikerinnen. Die verwöhnen die Gäste anderer Weihnachts-, Chanukka- und Wintersonnwendzusammenkünfte. In der dunkelsten Zeit des Jahres erreichen die köstlichen Knabberereien immer mehr Menschen – kleine Kräuselwellen der Freude in unserem Leben.

## Marnie

### Pecan-Butter-Bällchen

- 2 Tassen gehackte Pecannüsse
- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse zerlassene Butter
- ½ Tasse Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- ¼ Teelöffel Salz
- Puderzucker zum Wälzen  
und Bestreuen



Pecannüsse im Mixer oder in der Küchenmaschine kleinhacken. Alles außer dem Puderzucker gut vermischen und zu einer Kugel kneten. Mit bemehlten Händen kirschgroße Bällchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes, ungefettetes Blech legen. Zwanzig Minuten bei 170 Grad backen. Vom Backpapier lösen, noch warm in einer Tüte mit Puderzucker wälzen. Dann wieder aufs Papier legen und noch etwas Puderzucker zusätzlich darübergeben, während sie abkühlen. Ergibt fünf Dutzend.