



MURDER MYSTERY PARTY®

KUCHEN FÜR EINE LEICHE



PARTY- PLANER

Erklär-App
Die kostenlose Bonus-App*
+ begleitendes Audio-Material
*Kompatibilität prüfen im Store



Wenn ihr mit dem Audio-Material spielen wollt, dann ladet euch die kostenlose „Erklär-App“ herunter.

ANLEITUNG FÜR DIE PARTY

Willkommen beim Krimi-Dinner „Kuchen für eine Leiche“!

Euch erwartet ein Krimi-Partyspiel, bei dem ihr eines Mordes verdächtigt werdet. Gelingt es euch, am Ende des Abends den Mörder unter euch zu entlarven und das Verbrechen aufzuklären? Jeder von euch ist daran interessiert, nicht als Täter beschuldigt zu werden. Darum befragt die anderen Verdächtigen und beweist eure Unschuld, bis der wahre Täter überführt ist!

Spielmaterial

1 Partyplaner, 8 Einladungen mit Umschlägen, 8 Rollenhefte, 8 geheime Hinweise, 8 Tischkärtchen

Du kannst dir das begleitende Audio-Material kostenlos über die KOSMOS Erklär-App herunterladen.



Das Audio-Material gibt euch eine Einführung, was bisher geschah, am Ende von Runde 1 und 2 eine kurze Zusammenfassung und zum Schluss die Enthüllung des Mörders. Es bleibt euch überlassen, ob ihr das Audio-Material verwenden wollt. Solltet ihr ohne das Audio-Material spielen, überspringt ihr die entsprechende Stelle im Ablauf und fahrt sofort mit dem nächsten Punkt fort.

Partyplanung

Als Gastgeber/-in des Abends ist es deine Aufgabe, das Spiel zu moderieren, deine Gäste zu motivieren und dafür zu sorgen, dass der Abend reibungslos verläuft. Dabei hilft dir dieser Partyplaner. Er ist das einzige Material, das du dir vor dem Spiel gut durchlesen solltest.

WICHTIG: Du darfst dir auf keinen Fall die Rollenhefte durchlesen oder vorher das Audio-Material anhören! Verteile die Rollen an deine Gäste entsprechend den Beschreibungen auf den Einladungen und behalte eine Rolle für dich.

Es gibt insgesamt acht Rollen: sechs Verdächtige und zwei zusätzliche Personen. Die sechs Verdächtigen müssen auf jeden Fall bei deiner Krimi-Party anwesend sein, damit das Spiel funktioniert. Spielt ihr zu sechst oder siebt, weist du deine Gäste darauf hin, welche Personen nicht anwesend sind. Hier ist dann ein wenig Improvisation gefragt. Hinweise oder Beschuldigungen, die nicht anwesende Personen betreffen, werden einfach übersprungen. Welche Rollen du im Spiel zu sechst oder siebt nicht benötigst, findest du auf S. 7 unten. Wirf nun kurz einen Blick auf das Material und überprüfe, ob das Material vollständig ist.

Die Rollen

PAUL BABYLON – Restaurantbesitzer und Veranstalter der kulinarischen Wochenenden

THERESA PAINTON – verwöhnte Tochter des letzten Barons von Painton

BORIS JEFFERSON – Theresas tollpatschiger Verlobter

FIZZY CRUICKSHANK – schüchterne Historikerin und Freundin von Theresa aus Kindertagen

LIZZY LIGHTWATER – hochnäsige Nachbarin, Pferdenärrin und Fizzys Freundin

JUDY DRENCH – eine Bibliothekarin aus Birmingham und Franny Craddocks größter Fan

REVEREND PIERS SHORTHOSE – ein väterlicher Pfarrer aus Yorkshire

BARRY „MISTER“ CHIPS – immer gut gelaunter Komiker und Entertainer

Einladung und Garderobenempfehlungen

Verschicke oder verteile deine Einladungen frühzeitig. Motiviere deine Gäste dazu, wie in der Einladung empfohlen, durch eine passende Garderobe zur Atmosphäre des Abends beizutragen. Die Gäste können sich entsprechend ihrer Rolle kleiden oder einfach ein oder mehrere geeignete Accessoires mitbringen. Improvisation ist der Schlüssel zum Erfolg des Abends! Falls zusätzliche Gäste dazukommen, können sie problemlos mitspielen und ebenfalls die Verdächtigen befragen. WICHTIG: Behalte die Rollenhefte bei dir und verteile sie erst bei deiner Party!

Zu Beginn des Krimi-Dinners

Sobald die Gäste eingetroffen sind, überreichst du ihnen ihre Rollenhefte und falls nötig die entsprechenden Hinweise. Bitte sie, die Spielregeln, die Abschnitte „Motiv, Mittel und Gelegenheit“ und „Mitwirkende“ sowie die Einleitungsseite zu lesen. Die Hinweise dürfen erst während des Spiels geöffnet und gelesen werden. Weise deine Gäste darauf hin, dass sie vorerst nur bis zum STOPP-Hinweis lesen und ihr Rollenheft keinem anderen Mitspieler zeigen sollen.

Nachdem jeder ausreichend Zeit hatte, die Informationen zu lesen, folgt die Audio-Einleitung. Wenn ihr das Audio-Material verwendet, spielt ihr nun den ersten Track ab, damit die Spieler erfahren, welches Verbrechen sich ereignet hat. Spielt ihr ohne das Audio-Material, liest der Gast, der die Rolle von Paul Babylon übernommen hat, die Einleitung laut vor. Fordere anschließend deine Gäste auf, sich und ihre Rolle vorzustellen. Dazu verwendet jeder die Fakten aus dem Abschnitt „Offizielle Vorstellung“ aus dem Rollenheft.

Die im Abschnitt „Die Wahrheit“ enthaltenen Informationen kennt nur der jeweilige Spieler selbst. Behaltet sie vorerst für euch. Ihr werdet im Rollenheft darauf hingewiesen, wenn es Zeit ist, die Wahrheit zu erzählen.

Am besten beginnt Paul Babylon mit der Vorstellung.

SPIELABLAUF UND REGELN

Überblick

Als Gastgeber/-in solltest du den Ablauf kennen und moderieren. Leg ihn dir am Abend in greifbare Nähe, damit du eventuell einen kurzen Blick darauf werfen kannst. Spielt ihr ohne Audio-Material, überspringst du einfach die entsprechenden Punkte.

- **AUDIO:** Starte das Audio-Material und hört euch den ersten Track an, der euch erzählen wird, was bisher geschah.
- **VORSTELLUNG:** Paul Babylon liest die Einleitung laut vor. Anschließend stellen sich alle Gäste anhand der Beschreibung in ihren Rollenheften kurz vor. Am besten beginnt ihr mit Paul Babylon.
- **ERSTER DIALOG:** Der erste Dialog wird gemeinsam vorgelesen. Jeder übernimmt seine jeweilige Rolle.
- **ERSTE RUNDE – BEFRAGUNG:** Nehmt euch nun alle ein paar Minuten Zeit, um die nächsten individuellen Informationen in eurem Rollenheft durchzulesen. Dann beginnt ihr, euch gegenseitig Fragen zu stellen und in beliebiger Reihenfolge die Fakten offenzulegen. (Achte als Gastgeber/-in darauf, dass alle Fakten enthüllt wurden, bevor der nächste Schritt folgt!)
- **AUDIO:** Nun geht es mit dem Audio-Material weiter, das die erste Runde abschließt.
- **ZWEITER DIALOG:** Der Dialog wird gemeinsam vorgelesen. Jeder übernimmt seine jeweilige Rolle.
- **ZWEITE RUNDE – BEFRAGUNG:** Seht euch nun die individuellen Informationen im Rollenheft an. Anschließend beschuldigt ihr euch wieder gegenseitig, hakt nach und bringt nach und nach alle Fakten auf den Tisch.
- **AUDIO:** Nun geht es mit dem Audio-Material weiter, das die zweite Runde abschließt.
- **DRITTER DIALOG:** Der Dialog wird gemeinsam vorgelesen. Jeder übernimmt seine jeweilige Rolle.
- **DRITTE RUNDE – BEFRAGUNG:** Seht euch nun die individuellen Informationen im Rollenheft an. Dann stellt euch wieder Fragen und bringt alle Fakten auf den Tisch.
- **OPTIONAL:** Wer möchte, kann nun sein Schlusswort aus dem Rollenheft vorlesen.
- **ANKLAGEN:** Nehmt euch anschließend Zeit, zu überlegen, wer von euch der Mörder ist. Schreibt euren Verdacht auf einen Zettel. Erklärt dann reihum, wer eurer Meinung nach der Mörder ist.
- **AUFKLÄRUNG:** Spielt ihr ohne Audio-Material, könnt ihr nun die Auflösung „Was wirklich geschah“ laut vorlesen.
- **AUDIO:** Spielt ihr mit Audio-Material, spielt ihr nun den letzten Track ab und erfahrt, was wirklich geschah.

Die einzelnen Runden

Nachdem ihr den ersten Abschnitt des Audio-Materials gehört und euch alle vorgestellt habt, blättert jeder in seinem Rollenheft zum „Ersten Dialog“. Lest gemeinsam den Dialog, blättert dann um und bereitet euch auf die Befragung der ersten Runde vor. Lass deinen Gästen zwischen den einzelnen Runden genügend Zeit, die neuen Informationen zu lesen, bevor es weitergeht. In jeder Runde nutzt ihr die Informationen des Abschnitts „Fakten, die du offenlegst“ als Stichworte für die Befragung der Mitspielenden. Informationen aus dem Abschnitt „Fakten, die du nur dann offenlegst, wenn nachgehakt wird“ gebt ihr nur dann preis, wenn ihr direkt danach gefragt werdet.

WICHTIG: Wirst du gefragt, darfst du nicht lügen, aber ausweichend antworten. Wenn allerdings jemand direkt nachhakt, musst du mit der ganzen Wahrheit herausrücken.

Zu einem bestimmten Zeitpunkt im Verlauf des Spiels wird der Mörder in seinem Rollenheft darüber informiert, dass er das Verbrechen begangen hat. Er darf lügen. Zusätzlich erhält er Informationen, die ihm dabei helfen sollen, nicht entlarvt zu werden.

Am Ende der ersten und zweiten Runde spielt ihr das Audio-Material ab, das noch einmal zusammenfasst, was ihr bis dahin herausgefunden haben solltet.

Als Gastgeber/-in beendest du die einzelnen Runden, indem du deine Gäste fragst, ob jeder alle erforderlichen Fakten preisgegeben hat. Das ist dann auch ein geeigneter Moment, um neue Snacks und Getränke zu holen.

Erinnere deine Gäste daran, dass ihr Rollenheft ausschließlich für ihre eigenen Augen bestimmt ist und dass sie nicht über den STOPP-Hinweis hinaus lesen sollten.

Am besten forderst du deine Gäste zum Umblättern auf, wenn die Befragungsrunden beendet sind und alle ihre Fakten genannt haben.

Geheime Hinweise

Es gibt acht Dokumente: die Einleitung, sechs nummerierte Hinweise, auf denen vermerkt ist, für wen sie bestimmt sind, und die Auflösung. Zu Beginn des Spiels werden diese Hinweise an die Spieler der entsprechenden Rollen übergeben. Sie dürfen erst geöffnet und gelesen werden, wenn es im Rollenheft vermerkt ist. Die Auflösung legt ihr beiseite, sie wird erst am Schluss benötigt.

Nach der dritten Runde könnt ihr eure Version der Ereignisse, wie sie auf der letzten Seite eures Rollenhefts abgedruckt ist, laut vorlesen oder ihr improvisiert und gebt diesen Teil in euren eigenen Worten wieder. Ihr könnt aber auch direkt zur Anklage übergehen.

Falls die Aussagen vorgelesen werden, dürft ihr nicht vergessen, dass sie bei einer Person nicht den Tatsachen entsprechen: Der Mörder lügt natürlich.

Nachdem alle Gäste einen Verdacht geäußert haben, kommt es zur Auflösung. Wenn ihr ohne Audio-Material spielt, lest ihr die Auflösung laut vor. Spielt ihr mit Audio-Material, hört ihr euch zum Abschluss die Auflösung an und erfahrt, was an diesem Abend wirklich geschah.

Planung

Ihr benötigt für das Krimi-Dinner ungefähr drei bis vier Stunden. Wenn du mit Freunden spielen willst, die weiter weg wohnen, kannst du es auch online über eine Videokonferenz spielen. In diesem Fall musst du die Hefte und Hinweise rechtzeitig mit der Einladung verschicken.

Nachfolgend findest du noch einige Hinweise zur Vorbereitung, Tipps für Dekorationen und Musik sowie eine Reihe von kulinarischen Vorschlägen mit den entsprechenden Rezepten. Alles, damit deine Krimi-Party ein unvergessliches Erlebnis wird!

Sei bei der Wahl von Speisen, Getränken, Musik und Dekoration so einfallreich und kreativ, wie du möchtest. Alle Ideen sind lediglich Vorschläge, die dir dabei helfen sollen, für eine passende Atmosphäre zu sorgen.

Wir wünschen dir und deinen Gästen viel Spaß!

Zusätzliche Rollen

Hier erfährst du, welche Rollen du weglassen kannst. Nimm dazu jeden dritten Buchstaben im Buchstabensalat unten, um zu erfahren, welche Rollen du nicht benötigst. Wichtig: Erzähl deinen Gästen auf keinen Fall, welche Rollen zusätzlich sind!

Weibliche Rolle:

AHLUDIRSZMOZQPYJLDPDISJGAUHDPTOAWUDAQLTPDENCRKA

Männliche Rolle:

ALPWHIMHELXRPZSCHSLYHWPONCRLATXKHQMOUDSPXEDJ

DEKORATION UND REZEPTVORSCHLÄGE

Die Stimmung

Ihr befindet euch in einem typisch englischen Landhaus aus dem 18. Jahrhundert. Trotz aller Widrigkeiten ist Paul Babylon ein perfekter Gastgeber, und da er mehr oder weniger schon alles für diesen Abend vorbereitet hat, lässt er sich auch nicht darin beirren, seine Gäste zu verwöhnen. Schließlich möchte er, dass die Gäste wiederkommen und sein Hotel weiterempfehlen.

Das passende Ambiente/Dekoration

Lass deiner Fantasie beim Dekorieren für die Party freien Lauf, allerdings solltest du den Tisch so gestalten, dass jeder alle Gäste gut sehen und hören kann.

Deine Party kannst du drinnen, aber auch sehr gut im Garten oder auf der Terrasse/ dem Balkon veranstalten. Weiße Tischdecken und Servietten mit Spitze helfen, das Ambiente einer englischen Tee-Party zu kreieren. Blumen auf dem Tisch und ein feines Tee-Service können ebenfalls zur Stimmung beitragen. Vielleicht hast du ja eine Etagere, auf der du die Sandwiches, Scones und den Kuchen anrichten kannst.

Musikempfehlungen

Für die passende Atmosphäre kannst du auf klassische Musik im Hintergrund setzen. Wenn du im Thema bleiben möchtest, dann kannst du Werke britischer Komponisten wie Ralph Vaughan Williams, Edward Elgar oder Gustav Holst abspielen.

Kulinarisches zur traditionellen englischen Tea-Time

Lachs-Gurken-Sandwiches
Eier-Kresse-Sandwiches
Scones mit Clotted Cream und Erdbeermarmelade
Lemon Poppyseed Cake (Zitronenkuchen mit Mohn)
Victoria Sponge Cake
Brownies

Getränke

Traditionell:

Schwarztee (Darjeeling, Assam, Ceylon)

Alternativ:

Grüntee, Früchtetee, etc.

Kaffee

Wasser



ZEITPLAN FÜR DIE TEA-TIME

Etwa 7 - 10 Tage vorher

- Clotted Cream im Internet bestellen

Am Tag davor

Vormittags

- Einkaufen

Nachmittags

- evtl. Brownies backen
- evtl. Boden für den Victoria Sponge Cake backen

Am Tag der Party

Vormittags

- Audio-Material herunterladen
- Sandwiches vorbereiten
- evtl. Lemon Poppyseed Cake backen

Mittags/ früher Nachmittag

- Victoria Sponge Cake dekorieren und kalt stellen
- Scones vorbereiten
- Tee/ Kaffee vorbereiten
- Raum dekorieren
- Tisch decken

Kurz vor der Party

- Die Scones in den Backofen schieben
- Tee aufbrühen
- Das Spiel beginnen

EINKAUFLISTE

Aus der Kühltheke

- Clotted Cream (alternativ: Crème Double oder Mascarpone)
- Buttermilch
- Butter
- Frischkäse
- 200 g Räucherlachs in Scheiben
- Evtl. Schinken

Gemüse/ Obst

- 1 Zitrone
- Salatgurken
- Kresse

Sonstige Lebensmittel

- Kasten-Weißbrot vom Bäcker (alternativ Toast)
- Eier
- Erdbeermarmelade
- Zucker
- Mehl
- Backpulver
- Senf
- Mayonnaise
- Salz
- Weißer und schwarzer Pfeffer

Getränke

- Schwarztee (Assam, Ceylon, Darjeeling)
- Kaffee
- Wasser

Zutaten für Brownies

- Kuvertüre (Halbbitter)
- Zucker
- Vanillezucker
- Mehl
- Backpulver
- gehackte Mandeln oder Walnüsse
- Eier
- Butter

Zutaten für Lemon Poppyseed Cake

- Eier
- Zucker
- Vanillezucker
- Butter
- Buttermilch
- Mehl
- Backpulver
- Zitronen
- Mohn
- Evtl. Puderzucker

Zutaten für Victoria Sponge Cake

- Butter
- Zucker
- Eier
- Mehl
- Backpulver
- Schlagsahne
- Erdbeermarmelade
- Puderzucker

TEA-TIME: EINE KURZE GESCHICHTE

Den traditionellen englischen „Afternoon Tea“ gibt es seit etwa Mitte des 19. Jahrhunderts. Angeblich wurde er von der 7. Duchess of Bedford erfunden, die der Legende nach immer gegen 16 Uhr hungrig wurde und nicht bis zum Abendessen warten wollte, das erst gegen 20 Uhr serviert wurde. Darum etablierte sie den Afternoon Tea, um nachmittags noch einmal eine Kleinigkeit wie Sandwiches oder Kuchen zu essen.

Afternoon Tea war hauptsächlich der „Upper Class“ vorbehalten und wurde an niedrigen Tischchen serviert, darum wurde er auch „Low Tea“ genannt. Im Gegensatz dazu steht der „High Tea“, eine eher deftige Mahlzeit, den die arbeitende Bevölkerung in der Regel nach der Arbeit an hohen Tischen zu sich nahm.

Der Afternoon Tea besteht meist aus drei Gängen: salzigen Sandwiches, Scones mit Clotted Cream und Marmelade und kleinen, süßen Kuchen oder Törtchen. Die drei Gänge werden gern auf einer Etage gereicht, wobei sich die Sandwiches auf der untersten Ebene befinden, die Scones auf der mittleren und der Kuchen ganz oben.

Bei den Sandwiches gibt es ganz unterschiedliche Varianten. In den Rezepten unten stehen neben dem traditionellen Gurken-Sandwich auch eine Variante mit Lachs und ein Rezept für Eier-Sandwiches mit Kresse.

Zentrum des Afternoon Teas sind Scones, eine Art kleine Brötchen. Sie werden mit Clotted Cream und Erdbeermarmelade gegessen, wobei es natürlich auch möglich ist, eine andere Marmelade zu verwenden. Clotted Cream ist eine Sahne-Spezialität aus England. Dabei wird Rohmilch über längere Zeit erhitzt, sodass sich oben der Rahm absetzt. In England scheiden sich die Geister, ob zuerst die Clotted Cream und dann die Marmelade auf den Scone kommt oder zuerst die Marmelade und dann die Clotted Cream. Am besten einfach mal beides ausprobieren!

Leider ist Clotted Cream in Deutschland nicht überall erhältlich. In einigen größeren Städten gibt es Läden, die sich auf britische Delikatessen spezialisiert haben. Dort wird man in der Regel fündig oder natürlich im Internet. Hier sollte bei der Bestellung genügend Zeit eingeplant werden. Als Alternative wird häufig Crème Double oder Mascarpone vorgeschlagen.

Zum Abschluss des Afternoon Teas werden kleine Kuchen oder Törtchen gereicht. Bei den Rezepten haben wir unterschiedliche klassische englische Kuchen aufgeführt. Es bleibt dir überlassen, ob du einen oder mehrere Kuchen zur Auswahl stellen möchtest.

Hauptbestandteil des Afternoon Teas ist natürlich der Tee. Traditionell wird ein nicht aromatisierter Schwarztee wie Darjeeling, Ceylon oder Assam gereicht. Der lose Tee wird ohne Filter in die Kanne gegeben und aufgebrüht. Getrunken wird er mit Milch und Zucker. Der Tee verbleibt die ganze Zeit in der Kanne und wird immer wieder mit heißem Wasser aufgegegossen. Da der Tee dadurch aber immer stärker wird, ist das nicht jedermanns Sache.

Das Wichtigste ist, dass du und deine Gäste ein schönes Erlebnis haben! Wenn du also lieber aromatisierten Tee, Früchtetee oder Kaffee trinkst und Schwarzwälder Kirschtorte, Marmorkuchen oder New York Cheesecake isst, dann serviere einfach das!

REZEPTE

Klassische Gurken-Sandwiches

12 Scheiben gutes Weißbrot (alternativ Toast)

1 Salatgurke

1 Prise Salz

Ungesalzene Butter

Etwas weißer Pfeffer

Optional etwas Schinken

Die Gurken schälen. Wenn die Sandwiches einige Stunden vorher vorbereitet werden, empfiehlt es sich, die Kerne zu entfernen, um zu vermeiden, dass die Sandwiches durchweichen. Anschließend die Gurke in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die geschnittenen Gurkenscheiben in ein Sieb geben und leicht salzen. Nach etwa 15 Minuten die Gurken abtropfen lassen und mit einem Küchenpapier abtupfen, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen. Alle Brotscheiben mit ausreichend Butter bestreichen. Die Hälfte der Scheiben mit Gurke belegen, leicht pfeffern (ggf. eine Scheibe Schinken darauflegen) und mit einer zweiten Scheibe abdecken. Die Sandwiches nun leicht zusammendrücken und die Kruste mit einem Messer abschneiden. Anschließend werden die Sandwiches in Dreiecke oder lange Streifen geschnitten.

Werden die Sandwiches ein paar Stunden vorher zubereitet, bewahrt man sie am besten im Kühlschrank in einer gut verschließbaren Dose auf.

Gurken-Sandwiches mit Räucherlachs

12 Scheiben gutes Weißbrot (alternativ Toast)

150 g Frischkäse

Etwas Zitronensaft

Etwas weißer Pfeffer

1 Salatgurke

200 g Räucherlachs in Scheiben

Die Gurken wie oben beschrieben schälen, entkernen und mit etwas Salz bestreut ziehen lassen. Währenddessen den Frischkäse mit ca. 1 TL Zitronensaft und etwas weißem Pfeffer verrühren und abschmecken. Die Gurken abtupfen, die Brotscheiben alle mit dem Frischkäse bestreichen. Anschließend die Hälfte der Brote mit Gurkenscheiben und dem Lachs belegen. Die belegten Brote mit einer weiteren Scheibe abdecken. Anschließend wie oben beschrieben leicht zusammendrücken, die Kruste abschneiden und die Sandwiches in Dreiecke oder lange Streifen schneiden. Werden die Sandwiches ein paar Stunden vorher zubereitet, bewahrt man sie am besten im Kühlschrank in einer gut verschließbaren Dose auf.

Eier-Sandwiches mit Kresse

12 Scheiben gutes Weißbrot (alternativ Toast)
4 mittelgroße Eier
2 EL Mayonnaise
1 TL Senf
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Butter
Kresse

Die Eier ca. 8 Minuten hart kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. Anschließend mit einer Gabel oder besser mit einem Pürierstab oder einer Küchenmaschine pürieren, bis auch das Eiweiß gut zerkleinert ist. Die Ei-Masse mit Mayonnaise, Senf und dem Pfeffer mischen. Anschließend mit etwas Salz abschmecken. Die Brotscheiben alle mit etwas Butter bestreichen. Dann die Hälfte der Brote mit der Eimasse bestreichen und großzügig Kresse darüberstreuen. Die bestrichenen Brote mit einer weiteren Scheibe abdecken. Anschließend wie oben beschrieben leicht zusammendrücken, die Kruste abschneiden und die Sandwiches in Dreiecke oder Streifen schneiden.

Scones

500 g Mehl
½ Pck. Backpulver
1 Prise Salz
125 g kalte Butter
85 g Zucker
2 Eier
230 ml Buttermilch

Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Ofen auf 220° vorheizen. Die Buttermilch mit einem Ei verquirlen. Das Mehl mit dem Salz und dem Backpulver in einer Schüssel vermengen. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und zum Mehl geben. Anschließend die Butter am besten mit den Fingerspitzen mit dem Mehl vermengen, bis die Masse krümelig ist. Dann den Zucker hinzufügen und alles gut vermengen. Zum Schluss noch das Ei-Buttermilch-Gemisch hinzufügen und alles mit den Händen verkneten, bis alles gut vermischt ist. Wichtig: den Teig nur so lange kneten, bis alles vermischt ist. Auf keinen Fall sollte der Teig zu lange geknetet werden.

Den fertigen Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer ca. 2,5 cm dicken Platte ausrollen. Die Scones mit einem Glas oder einer runden Form (Durchmesser ca. 5 cm) ausstechen, auf das Backblech legen und mit etwas verquirltem Ei bestreichen. Anschließend ca. 10 bis 12 Minuten backen, bis die Scones goldbraun sind. Am besten schmecken Scones lauwarm.

Lemon Poppyseed Cake

4 Eier
170 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
200 g zerlassene Butter
200 ml Buttermilch
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
Abgeriebene Schale einer Zitrone
3 EL Mohn

Für den Guss:

Saft von 2 Zitronen
100 g Zucker bzw. Puderzucker

Den Backofen auf 175° vorheizen. Eine Kastenform fetten und mit Mehl bestäuben. Die Butter bei milder Hitze in einem Topf zum Schmelzen bringen. Währenddessen die Eier mit dem Zucker und dem Salz sehr schaumig rühren. Dann die leicht abgekühlte, flüssige Butter und die Buttermilch hinzufügen und unterrühren. Mehl, Backpulver, Mohn und die Zitronenschale in einer Schüssel vermischen und unter die Masse heben.

Den fertigen Teig in die Kastenform geben und ca. 40 Minuten backen. Evtl. ein Holzstäbchen in den Kuchen stecken und wieder herausziehen. Hängt noch etwas flüssiger Teig daran, den Kuchen noch weitere 5 Minuten backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und etwas abkühlen lassen.

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft in einem Topf vermischen und kurz erhitzen, so dass eine Art Sirup entsteht. Das Kuchengitter mit dem Kuchen auf eine Zeitung oder ein Backblech stellen. Den noch warmen Kuchen mit einem Holzstäbchen an unterschiedlichen Stellen einstechen. Dabei darauf achten, dass der Kuchen nicht komplett durchstoßen wird. Anschließend den Sirup von oben über den Kuchen träufeln. Er fließt dann in die Löcher. Der Kuchen wird so getränkt und bleibt saftig. Alternativ kann der Kuchen auch einfach mit Zuckerguss bestrichen werden. Dazu den Zucker durch Puderzucker ersetzen und nur den Saft von einer Zitrone verwenden, um einen festen Guss herzustellen. Den Guss anrühren und den noch warmen Kuchen damit bestreichen.

Victoria Sponge Cake

Kuchen

200 g weiche Butter

250 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

200 g Mehl

4 TL Backpulver

Füllung

150 g Schlagsahne

Erdbeermarmelade

Puderzucker

Den Ofen auf 190° vorheizen und eine Springform (Durchmesser ca. 26 cm) einfetten und mehlen. Das Mehl sieben, mit dem Backpulver und dem Salz mischen und bereitstellen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, bis sie fast weiß und sehr luftig ist. Die Eier einzeln in die Butter-Masse geben und nur so lange mischen, bis man keine Spuren mehr davon sieht. Anschließend die Mehlmischung vorsichtig unterheben. Die Masse in die Kuchenform geben und ca. 35 Minuten backen, bis sie goldbraun ist. Evtl. ein Holzstäbchen in den Kuchen stecken und wieder herausziehen. Hängt noch etwas flüssiger Teig daran, den Kuchen noch weitere 5 Minuten backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Den abgekühlten Kuchen waagrecht halbieren. Kurz vor dem Servieren die Sahne steif schlagen und die eine Hälfte des Kuchens mit der Erdbeermarmelade bestreichen. Die Sahne mit einem Messer oder einem Spritzbeutel auf der Marmelade verteilen und anschließend die zweite Hälfte darauflegen. Den fertigen Kuchen mit etwas Puderzucker bestreuen und bis zum Servieren kalt stellen.

Brownies

150 g Kuvertüre
125 g Butter
180 – 200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
125 g Mehl
1 TL Backpulver
75 g gehackte Mandeln oder Walnüsse
2 Eier

Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Ein Backblech oder eine Auflaufform (ca. 26 x 16 cm) fetten. Das Backblech ggf. mit etwas Alufolie verkleinern.

Die Kuvertüre zusammen mit der Butter bei milder Hitze in einem Topf schmelzen lassen und verrühren. Währenddessen das Mehl, das Backpulver, die gehackten Mandeln oder Walnüsse, das Salz und den Zucker in einer Schüssel vermischen. Die beiden Eier in einer separaten Tasse mit einer Gabel verquirlen. Die Eier und die etwas abgekühlte, aber noch flüssige Butter-Kuvertüre-Mischung zum Mehl geben und alles nur so lang verrühren, bis alles gut vermengt ist – auf keinen Fall zu lange rühren. Die Masse auf das Blech bzw. in die Auflaufform geben, in den Backofen stellen und 20 Minuten backen. Den Teig nach etwa 20 Minuten mit Alufolie abdecken und weitere 10 Minuten backen. Evtl. ein Holzstäbchen in den Teig stecken und wieder herausziehen. Hängt noch etwas flüssiger Teig daran den Kuchen noch weitere 5 Minuten backen. Anschließend das Blech oder die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dann den Kuchen in kleine Stücke schneiden.

Die Brownies können auch gut eingefroren aufbewahrt werden. Zum Auftauen einfach etwa 6 Stunden vor der Party aus dem Gefrierschrank nehmen oder im Backofen bei milder Hitze auftauen.

EXIT DAS SPIEL

Taucht
ein in die
ganze Welt
von EXIT!

KOSMOS

Entdeckt euer nächstes Spiel im passenden Level



LEVEL Einstieger



LEVEL Fortgeschrittene



LEVEL Profis

...und noch
viele mehr!

Ein ganz neues EXIT Feeling:
EXIT — Das Spiel + Puzzle

EXIT App ab
Herbst 2021

Spannende Escape-Bücher
— für jeden was dabei!



Der Fluch
von Ophir

Neu



ab 8 Jahren



ab 16 Jahren



ab 14 Jahren

Neu

Impressum:

© 2021 KOSMOS Verlag, Pfizerstraße 5 - 7, 70184 Stuttgart

Tel.: +49 711 2191-0, Fax: +49 711 2191-199, kosmos.de, info@kosmos.de

© 2021 University Games Corporation. Murder Mystery Party is a registered trademark of University Games Corporation. All rights reserved. Used under authorization.

Murder Mystery Party® - A Slice of Murder

Haftungsausschluss: Diese Geschichte ist rein fiktiv. Etwaige Ähnlichkeiten mit lebenden oder toten Personen sind purer Zufall.

Story: B.S. Randel

Grafik Schachtel: Kreativbunker

Grafik und Satz Spielmaterial: Fiore GmbH

Titel-Illustration: Folko Streese

Bildnachweis: Adobe Stock

Übersetzung: Birgit Irgang

Redaktion: Julia Coschurba

