



STERNGUCKER (25 STÜCK)

Zutaten

- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 200 g Butter
- 3 Eier
- 200 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Nougat
- 100 g getrocknete Kirschen
- 75 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Fett für die Form

Puderzucker zum Bestäuben

So geht's

Ofen auf 170° vorheizen.

Kuvertüre fein hacken, Butter würfeln. Beides über dem heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Eier, Puderzucker und Salz dickcremig und hell rühren. Abgekühlte Schokobutter unterrühren. Nougat würfeln. Mit Kirschen, Mehl und Backpulver mischen und kurz unter den Schokoladenteig rühren. In eine gefettete Backform füllen und ca. 30 Minuten backen, bis die Oberfläche fest, das Innere aber noch weich ist. 1 Stunde in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Backpapier stürzen und auskühlen lassen.

In 25 Würfel schneiden und mit Puderzucker bestäuben. Dabei mit einer Schablone auf jedem Würfel einen kleinen Stern aussparen.