

# Murray & Sons Glückssterne

## Zutaten:

125 g. Bitterschokolade  
125 g. Mehl  
30 g. Kakao  
1 Ei  
1 Teelöffel Backpulver  
½ Teelöffel Salz  
½ Teelöffel Zimt  
125 g. Butter  
60 g. Zucker  
Mark von 1 Vanilleschote  
150 g. Schokoladentropfchen/-streusel



## Zubereitung:

Den Ofen auf 170 Grad vorheizen. Die Schokolade in einer hochwandigen Tasse im Wasserbad schmelzen. Das Mehl, Backpulver, Salz und den Kakao in eine große Schüssel geben. In einer anderen Schüssel die Butter und den Zucker schaumig schlagen und anschließend die geschmolzene Schokolade unterrühren. Vanillemark, Zimt und das Ei zufügen, dann alle anderen trockenen Zutaten samt der Schokoladentropfchen/-streusel dazugeben. Mit einem Eisportionierer 12 Schokoladenteighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech setzen, dabei ca. 6 cm Abstand zwischen den Keksen lassen. Nicht plattdrücken! (Man kann auch Sternförmchen nehmen, das sieht sehr hübsch aus, siehe Bild)

Rund 20 Minuten backen, mit einem Zahnstocher auf mittlere Feuchte testen. 5 weitere Minuten auf dem Backblech abkühlen lassen, erst dann herausnehmen.

Copyright: Claudia Winter

Aus dem Roman „Glückssterne“