

# Walnuss-Schoko-Küchlein im Glas



### Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 808 kcal/ 3375 kJ Fett: 49 g
Eiweiß: 16 g Davon gesättige Fettsäuren: 20 g
Kohlenhydrate: 16 g ungesättige Fettsäuren: 29 g

**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde + Marinier- und <u>Kühlzeit</u>

## **Zubereitung:**

- 1. Cranberries in eine kleine Schüssel geben. Rum erwärmen und über die Cranberries gießen. Zugedeckt ca. eine Stunde durchziehen lassen.
- 2. Für den Teig Walnüsse in einem elektrischen Zerkleinerer fein mahlen. Butter cremig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker und Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit den Walnüssen zügig unterrühren. Teig in zwei Portionen teilen. Unter eine Portion Kakao, Schokoraspel und Lebkuchengewürz rühren, dann Cranberries mit Rum untermengen.
- **3.** Gläser gut ausbuttern. Den hellen und den dunklen Teig im Wechsel einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- **4.** Kuvertüre in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Küchlein damit bepinseln und mit Walnüssen und Cranberries garnieren.

#### Zutaten für 4 Portionen:

#### Für den Rührteig

50 g getrocknete Soft-Cranberries

4 EL Rum

100 g kalifornische Walnüsse

150 g weiche Butter

100 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

5 Eier (M)

250 g Mehl

2 TL Backpulver

1 EL Kakao zum Backen

25 g Schokoraspel

2 TL Lebkuchengewürz (Alternativ Zimt)

### Außerdem

50 g Vollmilch-Kuvertüre

40 g kalifornische Walnüsse

30 g getrocknete Soft-Cranberries Butter für die Gläser Einmachgläser