



Walnuss-Schoko-Küchlein im Glas



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

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

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde + Marinier- und Kühlzeit

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