



Schoko-Walnuss-Küchlein

Einmachgläser

Das brauchst du dafür:

Zutaten für 6-8 Stück

- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 150 g Butter
- 1 Eigelb
- 2 Eier
- 80 g Dinkelmehl 630
- 60 g Zucker
- 50 g gehackte Walnüsse
- 6-8 halbe Walnüsse
- Außerdem:
- 6 - 8 Einmachgläser (ca 100 ml)
- Omas Butteröl
- Black & White Vanillezucker

So wird´s gemacht:

- Die Zartbitterkuvertüre und die Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eigelb, Eier, Mehl, Zucker und gehackte Walnüsse zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
- Die Einmachgläser gut ölen und zuckern. Den Teig mit einem Löffel auf Gläser verteilen und je eine Walnusshälfte auflegen.
- Die Schokoladen-Walnuss-Küchlein im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 20 Minuten backen.
- Die Küchlein lauwarm im Glas servieren.