

Nuss-Küchlein mit Johannisbeer-Schokolade

Für zwei Personen

100 g Johannisbeeren	1 Zitrone	1 Ei
50 g gemahlene Walnüsse	200 g Schokolade (Zartbitter)	2 EL Kakao
200 g Johannisbeermarmelade	1 TL Backpulver	50 g Mehl
50 g Zucker	50 g weiche Butter	100 g Butter
1 EL Milch		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Zucker, die Butter, die Milch und das Ei mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig rühren und danach das Mehl, die Nüsse, den Kakao, das Backpulver, den Saft einer halben Zitrone dazugeben und nochmals durchrühren. Den Teig in die Muffinform füllen und in dem Ofen backen. Währenddessen die Schokolade über Wasserbad schmelzen lassen, die Butter dazugeben und mit der Johannisbeermarmelade abschmecken. Das Ganze mit Johannisbeeren dekorieren.

Karin Pehböck am 22. November 2013