

Rezept

Olivenöl-Schoko-Kuchen mit Portweinpflaumen

Ein Rezept von Olivenöl-Schoko-Kuchen mit Portweinpflaumen, am 22.09.2023

Zutaten

500 g rote Pflaumen	1 kleiner Zweig Rosmarin
3 EL Zucker	1/4 l Portwein
1 TL Vanillepuddingpulver (zum Kochen)	1 Zimtstange
200 g Edelbitterschokolade (70 % Kakao)	100 g kandierte Orangen
100 g Butter	100 ml Olivenöl
6 Eier (M)	200 g Zucker
Butter für die Form	Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Springform (28 cm Ø), 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Für die Portweinpflaumen die Pflaumen waschen, achteln und von den Steinen befreien. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, Blättchen vom Zweig zupfen und fein hacken. Den Zucker in einem Topf schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Den Portwein dazugießen und 3-5 Min. bei mittlerer Hitze kochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Puddingpulver mit 2 EL kaltem Wasser anrühren. Pflaumen, Zimtstange und Rosmarin zum Portwein geben, das angerührte Puddingpulver unterrühren und alles ca. 5 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Abkühlen lassen.
2. Inzwischen den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen, die Springform einfetten. Für den Kuchen die Schokolade grob hacken und in eine Schüssel geben, über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Zwischendurch die Orangen ganz fein hacken. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, die Butter stückchenweise mit dem Schneebesen unterrühren und schmelzen lassen. Dann das Öl in einem Zug dazugießen und unterrühren. Vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen.
3. Die Eier mit dem Zucker nur leicht verrühren (nicht schaumig schlagen!). Mit den Orangenstückchen zur Schokoladenmasse geben und gut unterrühren. Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen – der Kuchen sollte in der Mitte noch gut feucht sein. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 10-15 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form lösen, eventuell mit etwas Puderzucker bestäuben und am besten noch lauwarm in Stücke schneiden. Mit dem Pflaumenkompott servieren.