

Rezept

Schoko-Käsekuchen mit Oliven

Ein Rezept von Schoko-Käsekuchen mit Oliven, am 30.06.2026

Zutaten

150 g Vollkorn-Butterkekse	50 g schwarze Oliven
150 g Zartbitterschokolade	100 g Sahne
1 TL Instant-Espressopulver	je 1 kräftige Prise gemahlene Chilis und Muskatblüten
1/8 l Olivenöl	100 g (Roh-)Rohrzucker
1 Pck. Schokoladenpuddingpulver (zum Kochen)	3 M Eier
500 g Magerquark	Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)
Öl für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten. Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz so lange darüberrollen, bis feine Brösel entstanden sind.
2. Das Fleisch der Oliven von den Steinen schneiden, in ein Sieb geben, kurz abbrausen und mit Küchenpapier trockentupfen. Oliven mit einem Pürierstab fein zerkleinern.
3. Schokolade in kleine Stücke brechen. Sahne in einem Topf mit Espressopulver, Chili und Muskat erwärmen. Die Schokolade darin unter Rühren schmelzen lassen. 2 EL Schokosahne mit Oliven und 60 ml Olivenöl verrühren, mit den Keksbröseln vermischen und gleichmäßig auf dem Formboden verteilen.
4. Übrige Schokosahne mit restlichem Olivenöl, Rohrzucker und Puddingpulver mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt verrühren. Eier und Quark unterrühren, bis eine geschmeidige, glatte Masse entstanden ist. Auf dem Bröselboden verteilen und glatt streichen. Im Ofen (unten, Umluft 140°) ca. 50 Min. backen. Herausnehmen und den Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann aus der Form lösen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.