Rezept

Schoko-Käsekuchen mit Oliven

Ein Rezept von Schoko-Käsekuchen mit Oliven, am 12.10.2024

Zutaten

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

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.