

Schoko-Oliven-Kuchen mit getrüffelter Vanillesahne

von Tobias Sudhoff aus Greven

Zutaten für den Kuchen:

125 g Zartbitterschokolade (70%)
125 g Butter
75 g Rohrohrzucker
2 ganze Eier und 1 Eigelb
75 g geriebene Mandeln (Mandelmehl)
ein Schuss Madeira
25 g schwarze Oliven (die echten gereiften, nicht die schwarz eingefärbten...)

Zutaten für die Vanillesahne:

100 ml Sahne
40 g weiße Schokolade
eine Prise Vanillezucker (Tipp von Tobias Sudhoff: am besten selbst gemacht, einfach ausgekratzte Vanilleschoten mit Zucker in ein luftdicht verschließbares Glas geben)

etwas Parmesan (gerne 24 Monate und älter)

ein Schuss Trüffelöl (Tipp von Tobias Sudhoff: auch das kann man selbst machen: Trüffel und ein Gefäß mit Olivenöl in einem Eimer einlagern und luftdicht verschließen; nach etwa fünf Tagen hat das Öl die gasförmigen Aromen aufgenommen und kann abgefüllt werden)

Zubereitung:

Das Mandelmehl mit einem Schuss Madeira vermischen und die Hälfte des Zuckers dazugeben. Die andere Hälfte wird mit den Eiern sehr schaumig aufgeschlagen, damit der Teig auch schön fluffig wird. Butter und Schokolade in zwei Töpfen auf dem Herd schmelzen. Die Eimasse mit dem Mandelmehl, der flüssigen Butter und der Schokolade gut vermischen. Zum Schluss die klein gehackten Oliven unterrühren. Nun den Teig in feuerfeste Förmchen, Tassen oder auch eine Muffinform füllen. Die Gefäße immer nur gut zur Hälfte füllen. Die Teigmenge sollte je nach Gefäßgröße etwa sechs bis zehn Portionen ergeben. Der Teig kann aber auch dünn in eine Kastenform oder auf ein Backblech gegeben werden. Im vorgeheizten Ofen backen die Küchlein etwa 10 bis 15 Minuten bei 180 Grad Umluft, das richtet sich danach, wie dick der Teig auf das Blech bzw. wie hoch in die Förmchen gefüllt wird. Die Oberfläche sollte trocken sein und leicht aufbrechen. Der Kern des Kuchens muss noch ein wenig klatschig bleiben. Also zwischendurch gucken und nicht zu lange backen!

Für die Vanillesahne die Sahne in einem Topf erhitzen und die weiße Schokolade darin schmelzen. Etwas Parmesan in die Sahne reiben. Der wirkt als natürlicher Geschmacksverstärker und bindet die Soße etwas. Vanillezucker dazu und die Soße leicht abkühlen lassen. Wenn sie auf etwa 60 Grad runtergekühlt ist, einen Schuss Trüffelöl dazugeben. Höhere Temperaturen wären schädlich für das Aroma. Allerdings nicht gleich zu großzügig mit dem Öl sein. Das Trüffelaroma ist sehr dominant. Lieber Tröpfchen für Tröpfchen an den eigenen Geschmack herantasten.

Die lauwarmer Sahne über die ebenfalls noch lauwarmer Kuchen geben, die Sahne kurz einziehen lassen und dann direkt aus der Tasse oder dem Förmchen löffeln.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden zweiten Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode, Wolfgang Jung und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.