

## SCHOKOLADEN-OLIVEN-KUCHEN

Rezept aus der Sendung „Rosins Restaurants“



### ZUTATEN

- 20g Mehl
- 75g Bitterschokolade
- 20g schwarze entkernte Oliven
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 10g Zucker
- 75g Butter
- 4 kleine hitzebeständige Einmachgläser (4 - 5 cm Ø)



## ZUBEREITUNG

1. Butter, in ganz feine Würfel geschnittene Oliven und die Schokolade in eine Schüssel geben. Im Wasserbad die Schokolade langsam auflösen lassen.
2. Solange sich die Schokolade in der Schüssel auflöst das Ei ,ein Eigelb und Zucker aufschlagen bis die Masse steif wird.
3. Die aufgelöste Schokoladenmasse vorsichtig in die Eier einrühren und das Mehl unterheben.
4. Die Einmachgläser mit Butter und Mehl ausstreichen, Zuckern und mit der Schokomasse randvoll füllen.
5. Bei 180°C Umluft für 13-15 Minuten backen.

### Tipp:

Ganz einfach lässt sich ein flüssiger Schokoladenkern einbauen: Das Einmachglas zur Hälfte mit Teig füllen, in die Mitte etwas Schokoraseln geben dann mit dem Teig auffüllen.

## GUTEN APPETIT!