


# basque burnt cheesecake,

## Baskischer Käsekuchen mit huile d'olive de Nyons g.U.

**Für 8 Personen:**

- *900 g Frischkäse vom Typ Philadelphia (oder eine Mischung aus Frischkäse und abgetropftem Quark für eine leichtere Variante)*
- *200 g Rohrzucker*
- *4 Eier (Raumtemperatur)*
- *200 ml Crème fraîche (30 % Fett)*
- *30 ml huile d'olive de Nyons g.U. + 1 EL*
- *30 g Mehl (oder Maisstärke für eine glutenfreie Variante)*
- *1 TL Vanilleextrakt*
- *1 Prise Salz*
- *300 g Himbeeren*
- *2 EL Feinzucker*

**Vorbereitung: 15 Minuten**
**Kochen: 45 Minuten**
**Ruhezeit: 6 Std**

Den Backofen auf 220 °C vorheizen (Umluft, wenn möglich). Die Backform mit 2 gekreuzten Streifen Backpapier auslegen, sodass die Ränder überstehen – dies erleichtert später das Herausnehmen des Kuchens. Die Form nicht einfetten, denn das ist entscheidend, um die leicht „gebrannten" Ränder zu erhalten.
In einer großen Schüssel den Frischkäse und den Zucker schlagen, bis eine glatte Masse entsteht. Die Eier nacheinander unterrühren, nach jedem Ei gut vermengen. Die Crème fraîche, das Olivenöl, die Vanille, das Salz und das Mehl unterrühren, bis der Teig vollkommen glatt und klumpenfrei ist. Die Masse in die vorbereitete Backform füllen.
Den Käsekuchen sofort bei 220 °C in den Ofen schieben und 40 bis 50 Minuten backen. Er sollte aufgehen und eine dunkelgoldene bis fast schwarze Oberseite bekommen. Die Mitte sollte leicht wackeln, wenn Sie den Kuchen aus dem Ofen nehmen (Tipp: Während des Backens die Ofentür nicht öffnen, damit er nicht zusammenfällt).
Mindestens 2 Stunden bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Mitte wird sich leicht setzen, das ist normal! Vor dem Herausnehmen mindestens 4 Stunden (idealerweise über Nacht) im Kühlschrank kaltstellen.
Für das Coulis die Himbeeren mit Feinzucker und 1 EL Olivenöl in einen Topf geben und bei schwacher Hitze 30 Minuten köcheln lassen.
Gegebenenfalls mit einem Messer die Ränder lösen und den Käsekuchen anhand der Backpapierstreifen aus der Form heben. Bei Raumtemperatur oder leicht gekühlt mit dem Himbeercoulis, frischen roten Beeren etwas Honig servieren.

## Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit subtilem Geschmack aus Nyons g.U.. Dieses Öl überzeugt durch seine weiche Note, die cremige Konsistenz, seine Aromen aus getrockneten Früchten sowie einem buttrigen Geschmack, der begleitet wird von den Aromen frischer Haselnüsse und/oder frisch gemähtem Gras.

Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle verwenden: Nice g.U. oder Languedoc g.U..

Von der Europäischen Union, FranceAgriMer und France Olive Production finanziertes Projekt.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
OCM ÖL jahr 2026