

Guinness Schokoladenkuchen

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Springform (Ø 23 cm)

Für den Teig

250 ml Guinness (oder ersatzweise ein anderes dunkles Bier)
250 g Butter
75 g Kakaopulver
400 g Zucker
140 ml saure Sahne oder Schmand
2 Eier
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
275 g Mehl
1 Teelöffel Natron

Für die Frischkäsecreme

300 g Frischkäse
150 g Puderzucker

Für die Deko

geraspelte Zartbitterschokolade

Bier im Kuchen? Ja, bitte! Das dunkle Guinness sorgt für einen leicht malzigen Geschmack und macht den Kuchen unglaublich saftig. Nicht nur für Bier-Liebhaber ein echter Geheimtipp!

- 1 -

Den Backofen auf 180 °C vorheizen und eine Springform (Ø 23 cm) einfetten und mit Mehl bestäuben.

- 2 -

Das Bier in einen großen Topf geben, die Butter hinzufügen und schmelzen lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen. Nun den Kakao und den Zucker unterrühren.

- 3 -

In einer kleinen Schüssel saure Sahne, Eier und Vanillezucker schlagen und zum Biermix geben.

- 4 -

Mehl und Natron nach und nach untersieben, bis ein glatter Teig entsteht - nicht zu lange rühren.

- 5 -

Den Teig in die Backform gießen und den Kuchen ca. 45-60 Minuten backen. Anschließend komplett in der Form auskühlen lassen, da es ein ziemlich feuchter Kuchen ist.

- 6 -

Vorsichtig den Frischkäse schlagen, bis er glatt und weich ist. Anschließend den Puderzucker unterrühren und zu einer glatten, streichfähigen Creme verarbeiten. Den abgekühlten Kuchen damit locker einstreichen und mit Schokoraseln bestreuen.