

## Aus 1 mach 3: Schokoladen-Zauberkuchen mit Guinness

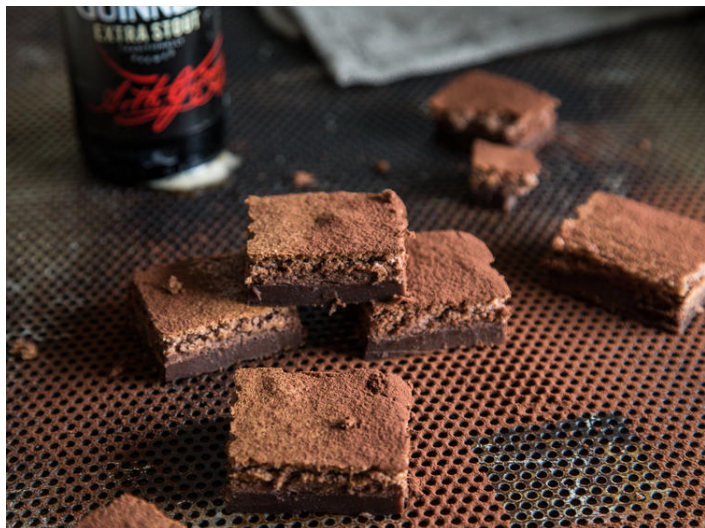
VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

50  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Teig

120 g Butter  
4 Eier  
1/8 Teelöffel Essig (hell)  
220 g Puderzucker  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
120 g Mehl  
45 g Kakao  
200 ml Milch  
250 ml Guinness

#### Zum Bestäuben

2 Esslöffel Kakao

#### Besonderes Zubehör

Eckige Backform (23 x 23 cm)

Wenn Harry Potter Kuchen backt, stelle ich mir das so vor: Ein ganz einfacher Teig kommt in die Backform und hex, hex (ach, das war Bibi Blocksberg, oder?), ein köstlicher Kuchen mit 3 verschiedenen Schichten kommt aus dem Backofen. So oder so ähnlich.

Aber auch als Muggel (Nicht-Magier) kannst du diesen wunderbar schokoladigen Kuchen ganz ohne Zauberstab

backen. Und weil ich schon groß bin, kommt noch eine Portion Guinness in den Teig. Und natürlich auch, weil es perfekt zu Schokolade passt. Und - weil es Butterbier leider nicht wirklich gibt.

- 1 -

Ofen auf 160 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Backform einfetten und ggf. von außen mit Alufolie abdichten.

- 2 -

Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß mit Essig steif schlagen, beiseitestellen.

- 3 -

Eigelb mit Puderzucker schaumig schlagen. Butter und Vanilleextrakt einrühren. Mehl mit Kakao vermengen, hinzugeben und verrühren.

- 4 -

Milch mit Guinness leicht erwärmen und unter Rühren langsam zum Teig geben. Eiweiß in 3 Portionen vorsichtig unterheben. Es sollen noch weiße Schaumklümpchen erkennbar sein.

- 5 -

Teig in die Backform gießen und im heißen Ofen 45 - 55 Minuten backen, bis die Oberfläche fest ist. Auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.