

=DER MUSS HABEN= =SIEBEN SACHEN=

EIN BACKBLOG VON PAUL BOKOWSKI

GUINNESS-SCHOKO-KUCHEN

ZUTATEN / KUCHENBODEN:

250 ml Guinness
250 gr Butter
100 gr Zartbitterschokolade
300 gr Zucker
150 gr Saure Sahne
2 Eier
1 Päck. Vanillezucker
300 gr Mehl
1 TL Natron

ZUBEREITUNG:

1. Das Bier in einem Topf erwärmen. Kurz vor dem Siedepunkt vom Herd nehmen und anschließend Butter, Schokolade und Zucker unterrühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.
2. Saure Sahne, Eier und Vanillezucker aufschlagen und unter den Biermix rühren.
3. Mehl und Natron in einer großen Schüssel vermengen und langsam unter die Biermasse mischen, bis ein glatter Teig entsteht.
4. Den Teig vollständig in die gefettete und bemehlte Springform (Ø 26 cm) gießen und alles im vorgeheizten Backofen bei 180° (Ober-/Unterhitze) etwa 45 bis 50 Minuten backen. Garprobe machen. Den Kuchen gründlich auskühlen lassen und anschließend mit dem Frosting überziehen.

ZUTATEN / FROSTING:

300 gr Frischkäse
150 gr Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. Frischkäse und Puderzucker verrühren, bis eine glatte, streichzarte Masse entsteht.

2. Die fertige Glasur auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und mit einem Messer oder Küchenspatel gleichmäßig verteilen.
3. Den fertigen Kuchen im Kühlschrank aufbewahren und leicht gekühlt genießen.

Dieses Rezept ergibt etwa 8 bis 12 Portionen.

Zubereitungszeit:	ca. 15 Minuten
Backzeit:	45 bis 50 Minuten
Gesamtkosten:	ab 6,20 € *