



Jetzt wird's irisch: Es gibt Guinness-Schoko-Kuchen

Description

Habe ich erwÄhnt, dass ich in diesem FrÅhjahr eine gute Woche in Irland verbracht habe? Ein wunderschÅnes Land mit toller Natur, sehr netten Menschen und guter KÄche. Wobei ich es in neun Tagen Aufenthalt auf der grÅnen Insel hingekriegt habe, entgegen meiner sonstigen Gewohnheiten nur 2x SÄkram (in diesem Fall Kuchen) zu verspeisen. Die deftige Hausmannskost der Iren (Stew! Mashed Potatoes!) ist einfach besser als ihr KÄnnen bei der Herstellung von GebÄck – meine Meinung ;-).

Auch die Pubkultur ist nicht zu verachten. Und was trinkt man in Pubs? Bier, genau. Gern mal ein [dunkles Guinness](#). Und das kann man doch durchaus mal in den Kuchenteig kippen, oder? Das Rezept fÅr diesen einfachen Guinness-Schoko-Kuchen habe ich [hier](#) gefunden. Ich es wirklich nur weiterempfehlen, denn der Kuchen war wirklich ausgesprochen lecker (und dass Schokolade mit in den Teig gehÄrt, macht die Sache nur noch besser). Wenn die Iren ihr Bier also selber zum Backen nehmen wÄrden, esse ich bei meinem nÄchsten Irland-Besuch auch garantiert mehr Kuchen, versprochen! Ö™,

Zutaten fÅr eine 26-er Springform

FÅr den Teig: 250 ml Guinness // 250 g Butter // 100 g Edelbitterschokolade (70% Kakaogehalt) // 300 g Zucker // 150 g saure Sahne // 2 Eier // 1 PÄckchen Vanillezucker // 300 g Mehl // 1 TL Natron (ich hatte kein Natron mehr da und habe Backpulver genommen – hat auch geklappt)

FÅr das Frosting: 300 g Doppelrahm-FrischkÄse // 150 g Puderzucker



Saftig und lecker: Der Guinness-Schoko-Kuchen ist etwas ganz Besonderes

Zubereitung

Zuerst – Ihr ahnt es – eine Springform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen. Das Bier auf dem Herd in einem Topf erwärmen. Kurz vor dem Siedepunkt von der Kochplatte nehmen und dann Butter, Schokolade und Zucker mit dem Schneebesen unterrühren, bis diese Zutaten vollständig im warmen Bier aufgegangen sind. Warmes Guinness mit Schoko, Butter und Zucker? Das riecht ein bisschen eigenwillig, aber durchaus angenehm :-). Anschließend die saure Sahne, Eier und

Vanillezucker mit dem Mixer kurz aufschlagen und unter die Bier-Schoko-Mischung rühren.

Mehl und Natron (bzw. Backpulver) vermengt Ihr separat in einer Schüssel und mischt es langsam unter die Guinness-Masse, bis ein glatter, recht flüssiger Teig entsteht [bei mir hat die Springform dichtgehalten, aber wenn Ihr unsicher seid, dichtet sie lieber mit Alufolie ab].

Den Teig vollständig in die vorbereitete Springform füllen und alles im vorgeheizten Backofen bei 180° (Ober-/Unterhitze) etwa 45 bis 50 Minuten backen. Macht am besten eine Garprobe mit einem kleinen Holzstäbchen: Bleibt kein Teig mehr dran hängen, wenn Ihr reinpiekst, ist der Kuchen gut. Dann lässt Ihr Euer Backwerk nur noch gründlich auskühlen lassen, bevor es sein leckeres Topping bekommt. Wie Ihr auf den Fotos sehen könnt, hat mein Kuchen beim Abkühlen leichte Risse in der Oberfläche gebildet. Das ist aber nicht schlimm, es kommt ja noch das Frosting drauf ;-).



Bitte, bitte noch ein Stück vom Guinness-Schoko-Kuchen...



Guinness is good for you – vor allem in Form von saftigem Schokokuchen!

default watermark



Bier und Kuchen ist eine wundervolle Kombination. Für das Frosting mischt Ihr einfach nur Frischkäse und Puderzucker verrühren, bis eine glatte, streichzarte Masse entsteht. Die Glasur verteilt Ihr dann gleichmäßig auf dem abgekühlten Kuchen (das geht gut mit einem Messer). Et voilà, fertig ist der Schoko-Bier-Traum! Den Kuchen solltet Ihr nun bis zum Anschneiden im Kühlschrank zwischensparen und dann leicht gekühlt genießen.

Das Guinness schmeckt man nur leicht als etwas „Interessantes“ drin heraus, so dass es gerade genau richtig ist: Wer nicht weiß, was drin ist, kommt von selber wohl eher nicht drauf. Der Kuchen ist richtig schön saftig (!) und schokoladig. Und das Topping ist ganz schnell und simpel zubereitet, gibt aber eben noch das gewisse „Extra“ und macht zudem optisch etwas her. Ich finde: Eine tolle Schoko-Kuchen-Variation mit einer wirklich interessanten Note. Einfach etwas Besonderes, und das trotz der einfachen Herstellung! Fällt Euch etwas auf? Dunkler Kuchenboden und helles Frosting – das sieht fast so aus wie ein dunkles Guinness mit seiner hellen Schaumkrone! Und mit diesem tollen Rezept verabschiede ich mich jetzt in eine kurze Blog-Pause. Bleibt dem Schokohimmel treu und halt nicht auf zu backen! TM,

PS: Wer kein Bier, aber Wein mag, kann ja mal die kleinen [Kakao-Rotwein-Gugelhupfe](#) backen. Und ein himmlischer Schoko-Kuchen ohne Alkohol ist die [Schoko-Mandel-Bombe](#)! Ihr werdet sie lieben!

Category

1. Kuchen
2. Schokolade

Tags

1. Bier
2. Frischkäse
3. Frosting
4. Guinness
5. Irland
6. Kuchen
7. Puderzucker
8. saure Sahne
9. Schokolade
10. Springform

Date Created

19. August 2013

Author

schokohimmel

default watermark