



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

## Description

Habe ich erwähnt, dass ich in diesem Frühjahr eine gute Woche in Irland verbracht habe? Ein wunderschönes Land mit toller Natur, sehr netten Menschen und guter Küche. Wobei ich es in neun Tagen Aufenthalt auf der grünen Insel hingekriegt habe, entgegen meiner sonstigen Gewohnheiten nur 2x Süßkram (in diesem Fall Kuchen) zu verspeisen. Die deftige Hausmannskost der Iren (Stew! Mashed Potatoes!) ist einfach besser als ihr Können 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 für 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 gehört, macht die Sache nur noch besser). Wenn die Iren ihr Bier also selber zum Backen nehmen würden, esse ich bei meinem nächsten Irland-Besuch auch garantiert mehr Kuchen, versprochen! ?

**Zutaten** für eine 26-er Springform

Für 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)

Für 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 ausstäuben. 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 müsst 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. Das Frosting müsst 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 zwischensparken und dann leicht gekühlt genießen.

Das Guinness schmeckt man nur leicht als etwas „Interessantes“ ? 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 köstlich-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 hört nicht auf zu backen! ?

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