



## Supersimpler Bierkuchen [fluffig-vanillig]

### Description

Ich liebe meine Stadt sehr und möchte nie wieder woanders wohnen als in Dortmund. Hier hat man einfach alles, was man braucht: Nicht nur die allerbesten Menschen, sondern auch gutes Bier ? Bei einem Kochkurs der Volkshochschule\* in dieser Woche kam beides zusammen: Die liebe [Silke](#), weitere tolle Leute und ich haben einige Gerichte gezaubert, bei denen das Dortmunder Bier im Mittelpunkt stand.

Seltsamerweise ???? ? blieb es an mir hängen, den Bierkuchen zum Dessert zu backen (dabei hätte ich gern auch die köstlichen Bratwürste in Bier- und Zwiebelsud zubereitet... oder die herzhaft Brauer-Suppe mit Rote Beete und Speck... aber hey, *natürlich* habe ich gern den süßen Part übernommen!). Das Kuchenrezept gibt's jetzt hier:



default watermark

schokohimmel.com



schokohimmel.com

Kuchenteig



schokohimmel.com

simpler Bierkuchen



fluffiger Vanillekuchen

default watermark



ofenwarmer Bierkuchen



Vanillekuchen mit  
hellem Bier

default watermark



Kuchen geht immer

*default watermark*



[Rezept drucken](#)  
5 from 1 vote

## Supersimpler Bierkuchen [fluffig-vanillig]

... ratzfatz zum Kuchengenuss

Hier geht's um: Kuchen

Hauptrolle: Bier, Vanille

Portionen: 1 26 cm-Springform mit Kranzkuchen-Einsatz

Autor: Schokohimmel

### Zutaten

- 4 Eier
- 600 g Mehl
- 400 g Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 200 ml helles Bier hier: Dortmunder KRONEN Helles (feinwürzig und mild mit 4,8 % Alkoholgehalt)
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 1 Fläschchen Vanillearoma
- Puderzucker als Finish

### So wird's gemacht

1. Die Backform gut fetten. Den Ofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Alle Teigzutaten mit dem Handmixer kräftig verquirlen. Den Teig in die Form geben und 35 - 40 Minuten backen.
3. Nach dem Auskühlen den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Das Wichtigste zuerst: Der Bierkuchen ist ein richtig feiner, fluffiger Vanillekuchen mit einer schönen Konsistenz. Call it a Klassiker! Jedenfalls kann ich mir nicht vorstellen, dass jemand dieses Basisrezept nicht mögen könnte. Gerade, wenn man den Bierkuchen noch leicht warm genießt, kann

es zu einer Assoziation mit einem [frischen Hefezopf](#) kommen. Den Geschmack hatte ich jedenfalls auf der Zunge – und schiebe das mal auf den Einsatz des Bieres und die Hefe. Lecker! Für mich war es etwas Neues, weil ich bisher immer nur dunkles Bier in Verbindung mit Schokolade „verbacken“ habe. Jetzt weiß ich: Auch helles Bier lässt sich hervorragend in Kuchen kippen. Und natürlich auch dazu trinken! ?

\*Übrigens: Der Kochkurs wurde unterstützt von der [Dortmunder Kronenbrauerei](#). Das Brauerei- und das Kochbuchmuseum steuerten Expertise und Rezepte aus alten Kochbüchern bei – und ganz viel Wissen über frühere Zeiten ? Auch dieser vanillige Bierkuchen ist also ein altes, überliefertes Rezept aus einem historischen Kochbuch-Schätzchen. Ein besonderer Dank geht an Corinna Schirmer (Leitung Brauereimuseum) und den Dozenten Mario Bellgardt. Was für ein launiger, lustiger Abend mit tollem Essen das war! ? DANKE an alle Beteiligten!

PS: Probiert auch mal die [cremigen Schwarzbier-Brownies](#). Oder den [Stout-Schoko-Cheesecake mit Keksboden](#) 😊 Oder die [Mousse au Chocolat mit Altbier](#)...

### Category

1. Kuchen

### Tags

1. Bier
2. Kuchen
3. Vanille

### Date Created

5. August 2022

### Author

schokohimmel

default watermark