Guinness-Kuchen

Da Rezept für den Guinness-Kuchen, ist nicht nur für Bier-Liebhaber geeignet, da man dieses gar nicht schmeckt. Das erfrischende Frosting verleiht dem Kuchen das besondere Etwas.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Boden

250 ml	Guinness (Bier)
250 g	Butter
1 TL	Honig
90 g	Kakao (echten)
300 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
0.5 Stk.	Zitronen (davon der Abrieb)
0.5 TL	Salz
140 ml	Buttermilch
280 g	Mehl
2 TL	Natron
0.5 TL	Backpulver
2 Stk.	Eier

Für das Frosting

50 g	Butter (Zimmertemperatur)
1 TL	Vanillezucker
0.5 Stk.	Zitronen (davon den Abrieb)

140 g	Staubzucker
80 g	Frischkäse

Zubereitung

1. Für den Guinness-Kuchen den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann das Bier, mit der Butter und dem Honig, in einen Topf geben und bei geringer Hitze erwärmen, bis sich die Butter aufgelöst hat. Anschließend etwas abkühlen lassen.

3. Derweil den Kakao, den Zucker, den Vanillezucker, den Abrieb der halben Zitrone und das Salz in einer Schüssel vermengen.

4. Danach das Mehl, das Natron und das Backpulver, durch ein Sieb in eine andere Schüssel geben, und ebenfalls vermengen.

5. Als nächstes zuerst das Bier-Butter-Gemisch zu der Kakao-Masse geben und kurz unterrühren. Anschließend die Buttermilch unterrühren.

6. Nun das Mehl-Gemisch ebenfalls hinzufügen und kurz unterrühren.

7. Jetzt noch die Eier unterrühren und den Teig hinterher in die Form geben. Dieser sollte ca. 45-50 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe machen) und danach komplett auskühlen.

8. Für das Frosting zuerst die Butter mit dem Vanillezucker cremig aufschlagen.

9. Dann den Staubzucker unterrühren und den Abrieb der Zitrone hinzufügen.

10. Danach den Frischkäse hinzufügen, aber alles nur noch kurz miteinander verrühren, sonst verflüssigt sich die Creme wieder.

11. Diese nun in einen Spritzbeutel o.ä. füllen und den Kuchen damit beliebig verzieren.

Tipp

Den Guinness-Kuchen am besten leicht gekühlt Servieren und aufbewahren.