

GUINNESSKUCHEN



Lockerer Schokoladenkuchen mit irischem Guinnessbier oder als alkoholfreie Variante mit Malzbier. Der Kuchen hält im Kühlschrank durchaus 5-6 Tage und bleibt trotzdem super saftig. Das Guinness/ Malzbier verleiht dem Kuchen eine besondere Geschmacksnote. Ausdekoriert wird der Kuchen noch mit einem selbstgemachten Nest aus Schokolade und Ostereiern – Kinderüberraschungs-Ei, Ü-Eiern.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
45 Minuten



Temperatur + Heizart
175 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

TEIG

Schmelz die Butter gemeinsam mit dem Zucker in einem Topf. Schlage in der Zwischenzeit die Eier mit dem Vanilleextrakt und der Prise Salz schaumig. Füge das Guinness oder Malzbier zu der geschmolzenen Buttermasse hinzu und lasse es abkühlen. Rühre es anschließend in die schaumige Eiermasse ein. Vermische die trockenen Zutaten und gib sie zusammen mit dem Joghurt hinzu. Rühre die Zutaten kurz ein. Schlage einen Backring mit 24 cm Durchmesser mit Backpapier ein und fülle den Teig hinein. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 175° O/U Hitze für 45 Minuten. Lasse ihn anschließend vollständig abkühlen.

DEKO

Hacke die Kuvertüre fein und temperiere sie. Schmelz dafür 2/3 der Kuvertüre über einem warmen, aber nicht mehr kochenden Wasserbad. Nimm die Schüssel anschließend vom Herd herunter und rühre die restliche Kuvertüre ein. Somit kühlt die Kuvertüre auf etwa 31°C herunter und bekommt so nach dem Abkühlen keinen grauen Schleier. Fülle die Kuvertüre in einen Spritzbeutel ein. Fülle nun eine große Schale mit eiskaltem Wasser und spritze mit der Kuvertüre ein Nest in das Wasser. Durch die Kälte des Wassers wird die Kuvertüre sofort fest. Lasse das Nest etwa 1 Minute darin komplett aushärten, nimm es dann heraus und lasse es auf einem Küchentuch trocknen.

Bestreue den Kuchen mit dem Kakaopulver und setze das Schokonest darauf. Besprühe die Schokoladeneier nach Belieben mit Metallicspray und setze die in das Schokonest.

TEIG:

- 250 g** Butter
- 250 g** Zucker
- 250 g** Malzbier
- 3** Eier
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 250 g** Mehl
- 100 g** Kakao
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Natron
- 2 TL** Backpulver
- 150 g** Joghurt (3,5 %)

DEKO:

- 200 g** Zartbitterkuvertüre
- 10** Schokoladeneier (in versch. Größen)
- Metallic Spray
- 10 g** Kakao



Erhitze dein Messer vor dem Anschnitt, dann lässt sich das Nest einfacher und sauberer schneiden.