



Guinness Schokoladekuchen

für 2 Backformen

Zutaten

330 ML Guinness Bier
300 g Butter
120 g Kakaopulver
4 Stk. Eier
300 G Crème Fraiche
½ TL Gemahlene Vanille oder eine ausgekratzte Schote
500 G Mehl
500 G Zucker
1 EL Backpulver
1 Prise Salz

Zubereitung

Die Butter leicht erhitzen, bis sie geschmolzen ist und mit dem Guinness Bier vermengen.
Kakaopulver dazu geben und verrühren. Von der Hitze nehmen und beiseitestellen.
In einer großen
Schüssel Eier, Zucker, Vanille und Crème Fraiche aufschlagen. Die abgekühlte Guinness-Butter-Kakao
Mischung dazu geben und die Masse verrühren, bis ein gleichmäßiger Teig daraus wird. Mehl mit
Backpulver und Salz vermischen und unterrühren. Zwei Backformen mit Backpapier auslegen und
den Teig einfüllen.
Den Grill für indirekte mittlere Hitze (170-180 °C) vorbereiten. Die Backformen über der indirekten
Zone platzieren und den Kuchen für ca. 45-50 Minuten backen.

Hilfsmittel: BackformenAuflaufform

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Grillen: ca. 50 Minuten

Grillmethode: indirekt, mittlere Hitze (ca. 180 °C)

Schwierigkeit: einfach