# Guinness-Schoko-Kuchen

## Einkaufsliste für eine 24er/26er Springform

250ml Guinness
250g Butter
75g Kakao
50g Zartbitterschokolade
300g brauner Zucker
150ml Creme Fraiche
2Eier
Vanillemark nach Geschmack
3TL Natron
275g Mehl
Prise Salz

**Für die Frischkäse Creme**
300g Frischkäse
150g Puderzucker
125ml Sahne

## So wird's gemacht

**Für den Boden** Guinness und in einen großen Topf geben, Butter hinzugeben und mit der Schokolade schmelzen lassen. Zucker und Kakao hinzugeben und gut verrühren. Derweil Eier aufschlagen bis sie cremig hell sind. Creme Fraiche unterrühren, weiter schlagen. Nun nach und nach die Kakao-Guinness-Zucker-Masse hinzugeben, dabei ständig rühren. Zum Schluss Mehl, Salz und Natron mischen und in den Teig sieben. Gut verrühren. In eine Springform füllen. Vorsicht! Teig ist sehr flüssig, die Springform muss wirklich dicht sein. Bei 175°C 60-70 Minuten backen, evtl. nach der Hälfte mit Backpapier oder Alufolie abdecken, komplett auskühlen lassen, erst dann stürzen bzw. aus der Form nehmen.
**Für die Creme** Sahne und Frischkäse locker aufschlagen bis die Masse sehr fest ist, nach und nach den Puderzucker hinzugeben, weiter schlagen. Masse auf dem Kuchen gleichmäßig verteilen.

Für die Cupcakes: Zutaten halbieren und anstelle von Natron Backpulver in den Teig geben, ca. 15 Minuten bei 190°C backen.