

Guinness Cake



Einkaufsliste

20cm hohe Springform oder 26cm

Springform

250ml Guinness

250g Butter

80g Kakao

100g Zartbitterschokolade

250g brauner Zucker

2 EL Vanillezucker

150ml Creme Fraiche

2Eier

3TL Natron

275g Mehl

Prise Salz

Creme:

250ml Sahne

300g Frischkäse

50g Puderzucker

1EL Vanillezucker

Ggf. 2 EL Baileys (kein Muss)

So wird's gemacht:

Teig kann am Vortag gebacken werden. Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen. Eine hohe 20cm Springform oder eine 26 cm Springform fetten. Butter mit dem Kakao, Zucker, Schokolade und Guinness in einen Topf geben und alles schmelzen lassen.

Derweil die Eier schaumig schlagen, Creme Fraiche einrühren. Mehl, Natron und Salz mischen. Schoko-Masse in die Ei-Masse rühren. Zum Schluss die Mehlmischung einrühren.

Teig gleichmäßig in die Form geben und Kuchen 60-70 Minuten backen. Komplette auskühlen lassen.

Sahne mit Zucker steif schlagen. Nun den Frischkäse unterrühren bis die Masse steif geschlagen ist. Wer möchte, kann noch etwas Baileys (2EL) unterrühren, jedoch kein Muss.

Masse auf dem Teig verteilen. Kalt stellen und servieren.