

Schwarzbier-Schokoladenkuchen mit Bier-Glasur



Gesamtzeit
2:30 Stunden



Schwierigkeit
Mittel

Energie 636 kcal Eiweiß 8.17 g
Fett 39.7 g Kohlenhydrate 62.4 g



ErnährWert

Zubereitung

- 1 5/6 des Bieres in einem Topf erwärmen. 150 g Schokolade grob hacken und mit 250 g Butter im Bier schmelzen. Ahornsirup unterrühren und etwas abkühlen lassen. Vanilleschote längs aufschneiden und Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Kakao, Zucker und Vanillemark mischen. Nach und nach Buttermilch und Bier-Butter-Mix unterrühren.
- 2 Mehl und Backpulver mischen und mit 1 Prise Salz unterheben. Eier unterrühren. Teig in eine gefettete Springform (Ø 20 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft 150 °C/Gas: siehe Hersteller) ca. 50 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen.
- 3 Restliches Bier mit 100 g Schokolade und 100 g Butter schmelzen. Kuchen mit der Glasur überziehen und trocknen lassen.

Zutaten für 8 Stücke

300 ml dunkles Bier (z. B. Guinness)
250 g Zartbitterschokolade
350 g Butter
1 EL Ahornsirup
1 Vanilleschote
70 g Backkakao
250 g Zucker
140 g Buttermilch
225 g Mehl
Salz
1.5 TL Backpulver
2 Eier



Weitere Rezepte auf rewe.de/rezepte



Weitere Rezepte auf [rewe.de/rezepte](https://www.rewe.de/rezepte)