



Guinness-Schoko- Kuchen

Zutaten für 1 Kuchen oder 12 Muffins:

250 ml Guinness
250 g Butter
80 g Kakao
400 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
2 Eier
140 ml Buttermilch
280 g Mehl
2 TL Natron
1/2 TL Backpulver

evtl. weiße Kuvertüre und Nüsse

Das Bier mit der Butter zusammen in einem Topf erhitzen. Zucker, Vanillezucker und Kakao mit der Masse vermengen. Buttermilch, Mehl, Natron, Backpulver und zum Schluß die Eier unterrühren.

Den Teig in einer entsprechenden Form bei 170 Grad für etwa 45 min backen (bei kleineren Formen entsprechend kürzer).

Wenn der Kuchen abgekühlt ist mit geschmolzener Schokolade und Nüssen verziehen.