

Schwarzer Abt Kuchen

Rezept für 1 Gugelhupf oder 28 Muffins

Zutaten

250 ml Schwarzer Abt*
250g Butter oder Margarine
80g Kakaopulver
150g Zucker
100g braunen Zucker
70g gehackte Zartbitterschokolade
2 Eier
1 Pck. Vanillezucker
150g Naturjoghurt
280g Mehl
½ TL Backpulver
2 TL Natron

* Der Schwarze Abt sorgt dafür, dass der Kuchen schön locker und saftig wird und bringt eine besondere Würze.

Zubereitung

Backofen auf 175 Grad (Umluft) vorheizen.

Die Butter und das Schwarzbier vorsichtig erhitzen. Wenn die Butter geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen und Kakao, Vanillezucker sowie weißen und braunen Zucker unterrühren bis sich der Zucker gelöst hat.

Joghurt und Eier verquirlen und unter die abgekühlte Bier-Zuckermischung rühren. Mehl, Backpulver und Natron vermengen. Nach und nach mit einem Handrührgerät unter die Biermasse heben. Am Ende die Schokosplitter hinzufügen.

Gugelhupfform/Osterform/Muffinförmchen gut fetten und mit Mehl austreuen. Den Teig in die Form füllen und für ca. 45 Minuten (Muffins brauchen nur ca. 25 Minuten) auf der mittleren Schiene backen.

Fertigen Kuchen aus der Form stürzen, abkühlen lassen und nach Lust und Laune mit Puderzucker, Kuvertüre und/oder Zuckerschrift verzieren.

Genießen!

