



Altbierschokoladenkuchen

★★★★★

Backpulver/Natron, Butter/Margarine, Eier/Eigelb/Eiweiß, Frischkäse, Gewürze/Kräuter/Salz, Kuchen/Torte/Tarte, Rheinisch, Sahne/saure

Sahne/Crème fraîche, Westfälisch, Zucker/Honig/Sirup

Vorbereitungszeit: 30 min **Kochzeit:** 45 min **Gesamtzeit:** 1 hr 15 min **Schwierigkeitsgrad:** Mittel

Portionen: 12 Stück **Quelle:** heimathaepchen.wdr.de

ZUTATEN

Teig:

150 ml Altbier

100 g Butter + etwas mehr für die Form

60 g Kakaopulver

140 g Zucker

140 g brauner Zucker

1 Pr Salz

100 g saure Sahne

1 Ei Größe L

1 TL Vanilleextrakt

200 g 550er Mehl

1 ½ TL Natron

Rübenkrautkaramell:

4 EL Rübenkraut oder Zuckerrübensirup

200 g Sahne

½ Vanilleschote

1 kräftige Prise Meersalz

Birnenschicht:

3 Birnen

2 EL Zitronensaft

250 ml Birnensaft naturtrüb

3 EL weißer Zucker

1 TL Agar Agar

2 Nelken

Frischkäse-Topping:

300 g Frischkäse

175 g Schlagsahne

50 g Puderzucker

¼ TL Vanilleextrakt

Utensilien:

- Springform (18 cm Durchmesser)
- Kuchengitter
- elektrisches Handrührgerät
- Spritztüte mit breiter Tülle
- optional: kleine Winkelpalette

BESCHREIBUNG

Wir in NRW trinken gerne Bier. Wir kochen auch gerne damit... aber wusstet ihr auch, dass man mit Bier wundervoll backen kann? Wie zum Beispiel bei diesem köstlich- saftigen Schokoladenkuchen mit Altbier, der durch saure Sahne besonders zart wird und ganz schnell zusammengerührt ist.

Die Mengenangaben des Rezeptes sind zugeschnitten auf einen kleinen Kuchen (18 cm Springform).

ZUBEREITUNG

Für den Altbierschokoladenkuchen den Backofen auf 175 °C vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen und die Seiten dünn mit weicher Butter einfetten. Altbier und Butter in einem kleinen Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Kakaopulver, Zucker und Salz unterrühren, bis der Zucker geschmolzen ist. Mischung in eine Rührschüssel geben und handwarm abkühlen lassen.

Mit einem Schneebesen saure Sahne, Ei und Vanilleextrakt unterrühren. Mehl und Natron dazugeben und ebenfalls unterrühren, bis man einen glatten Teig erhält. Teig in die vorbereitete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für das Rübenkrautkaramell Zuckerrübensirup und Sahne in einen Topf geben. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Schote samt Mark sowie das Meersalz zur Rübenkraut-Sahne-Mischung geben, aufkochen und bei mittlerer bis niedriger Hitze, unter regelmäßigem Umrühren, 20 Minuten einköcheln und dann abkühlen lassen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und mindestens 30 Minuten auf einem Kuchenrost in der Springform abkühlen lassen.

Für die Birnenschicht die Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch fein würfeln. Birnen mit Zitronensaft, Zucker, Nelken, Birnensaft und 50 ml Wasser in einen Topf geben und erhitzen. Einige Minuten leise köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren.

Agar Agar mit einem Schuss Wasser in einer Tasse verquirlen, in das Birnenmus geben und noch einmal unter Rühren 1-2 Minuten köcheln lassen. Danach die Nelken entfernen und die Birnenmasse über den Schokoladenkuchen füllen. Dabei sollte ein kleiner Teil für die Zubereitung der Birnenpralinen zurückbehalten werden. Dafür wird die Masse mit einem Teelöffel in Eiswürfelförmchen gegeben und anschließend solange im Kühlschrank abgekühlt, bis sie fest sind.

Für das Frischkäse-Topping Schlagsahne steif schlagen und Puderzucker und Vanilleextrakt unterheben. Danach Frischkäse löffelweise unterrühren, bis ein cremiges Topping entsteht.

Kuchen samt Birnenschicht aus der Springform lösen. Frischkäse-Topping wellenförmig darauf verteilen, sodass es an den Schaum auf einem Glas Altbier erinnert.

Den Altbierschokoladenkuchen mit den Birnenpralinen garnieren und zum Schluss mit Rübenkrautkaramell beträufeln, den Kuchen anschneiden und aufessen – Mahlzeit!

NOTIZEN

Anstatt des Kuchens können aus dem Teig auch kleine Törtchen gebacken werden. Dafür benötigt man 8 Servierringe, die man auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platziert.