Schwarzbierorte

Zutaten:

375 ml Schwarzbier mit Kirschgeschmack, 200 g Butter, 350 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 75 g Kakaopulver, 1 Becher saure Sahne, 300 g Mehl, 3 TL Natronpulver

Als Topping eine Buttercreme:

400 ml Milch, 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver, 4 EL Zucker, 250 g Butter und etwas Vanilleschote

Zubereitung:

Das Schwarzbier in einem Topf erwärmen und die Butter darin schmelzen. Den Zucker, den Vanillezucker und den gesiebten Kakao in einer Schüssel mischen und unter den Bier-Butter-Mix rühren. Alles abkühlen lassen. Die Bier-Butter-Zucker-Kakao-Mischung in eine Schüssel mit den Eiern und der sauren Sahne gießen und mit dem Mixer cremig rühren. In einer anderen Schüssel das Mehl mit dem Natronpulver mischen. Jetzt alles zusammen fügen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen. Achtung! Der Teig ist sehr flüssig!

Im vorgeheizten Backofen (160° Umluft oder 180° Ober- und Unterhitze) für ca. 45 Minuten backen und abkühlen lassen.

Zur Garnierung aus o.g. Zutaten eine Buttercreme herstellen und nach Belieben die Schwarzbierorte dekorieren.