

Guinness Schokoladen Cup Cakes

Menge	Menge	Einheit	Zutat	Herstellung
140	70 g		Guinness Sirup	schmelzen
250	125 g		Butter	
200	100 g		Rohzucker	schaumig, dazu
140	70 g		Sauerrahm	
100	50 g		Ei	
2	1 Prise		Salz	
2	1 Msp		Vanille Extrakt	
50	25 g		Kakaopulver	mischen, dazu
276	138 g		Mehl	
5	2.5 g		Natron	

Topping

Menge	Menge	Einheit	Zutat	Herstellung
300	150 g		Frischkäse	verrühren
150	75 g		Puderzucker	
80	40 g		Guinness Sirup	

Total

1555	847.5 g	Backtemp.	180 °C
1	0.5 Cake	Backzeit	ca. 45 -60 min
24	12 Muffins	Backzeit	ca. 25 -40 min

Guinness Sirup

Menge	Einheit	Zutat	Herstellung
1000 g		Guinness	auf 1/10
100 g		Rohzucker	einreduzieren

Weissbier Sirup

Menge	Einheit	Zutat	Herstellung
1000 g		Weissbier	auf 1/10
100 g		Zucker	einreduzieren

Bemerkung:

die Angaben des Guinness- & Weissbier Sirups sind nur Richtwerte (je nach Konzentration des Sirups)

Rezepte: Bettina Röcker

Kontakt: bettichetti@gmail.com

Website: <http://www.bettichetti.ch/food-art/>

Triple Chocolate Guinness Cookies

Menge	Einheit	Zutat	Herstellung
60 g		Guinness Sirup	schaumig
75 g		Butter	
55 g		Rohzucker	
1 Msp		Vanille Extrakt	
1 Prise		Salz	
50 g		Eier	dazu
13 g		Kakaopulver	mischen, dazu
108 g		Mehl	
67 g		Schoggiwürfel weiss	dazu
67 g		Schoggiwürfel Milch	

In Folie ausrollen, TK, gefroren schneiden,
Achtung: Teig zerläuft beim Backen

Total

632 g	Backzeit	ca. 18 min
30 Stück	Backtemp.	165 °C



Guinness Schoggimousse

Menge	Einheit	Zutat	Herstellung
100 g		Ei	schaumig
300 g		Schoggi	schmelzen, dazu
60 g		Guinness Sirup	dazu
400 g		Rahm	schlagen, dazu

Total

860 g

Weissbier Joghurtcrème

Menge	Einheit	Zutat	Herstellung
50 g		Ei	schaumig
50 g		Puderzucker	
0.5 Stk		Zitronenschale	
180 g		Joghurt	dazu
110 g		Weissbier Sirup	
100 g		Rahm	schlagen, dazu

Total

490.5 g
