

SCHOKO BAILEYS GUGELHUPF



★★★★★ 4.6 bei 58 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Die Schokolade vor dem Schmelzen in kleine Stücke schneiden und für 10 Minuten bei 60 Grad im Backofen schmelzen.
- 2** Die Eier trennen. Aus dem Eiklar einen steifen Schnee schlagen.
- 3** Dotter, Zucker und Öl gut miteinander verrühren. Weizenmehl, Backpulver, Baileys und geschmolzene Schokolade unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 4** Den Teig in eine eingefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Gugelhupfform füllen.
- 5** Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Heißluft) ca. 50 Minuten backen.



Zutaten

- | | |
|--------|----------------|
| 4 | Eier |
| 180 g | Zucker |
| 150 g | Öl |
| 300 g | Weizenmehl 700 |
| 1 Pkg. | Backpulver |
| 180 g | Baileys |
| 50 g | Schokolade |

ZUM EINFETTEN

- | | |
|------|---------------|
| 20 g | weiche Butter |
| 20 g | Brösel |