

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 Semmelbrösel 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