SCHOKO BAILEYS GUGELHUPF



★★★★ 4.6 bei 56 Bewertungen









Zubereitung

- Die Schokolade vor dem Schmelzen in kleine Stücke schneiden und für 10 Minuten bei 60 Grad im Backofen schmelzen.
- Die Eier trennen. Aus dem Eiklar einen steifen Schnee schlagen.
- Dotter, Zucker und Öl gut miteinander verrühren. Weizenmehl, Backpulver, Baileys und geschmolzene Schokolade unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.
- Den Teig in eine eingefettete und mit Semmelbrösel ausgestreute Gugelhupfform füllen.
- 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