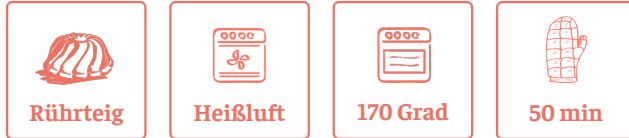


SCHOKO BAILEYS GUGELHUPF

Backen
mit
Christina

★★★★☆ 4.7 bei 40 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