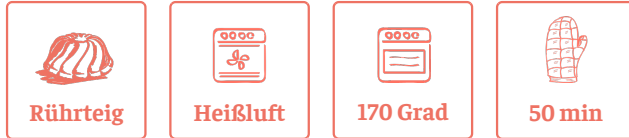


# SCHOKO BAILEYS GUGELHUPF

Backen  
mit  
Christina

★★★★☆ 4.6 bei 53 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