# SCHOKO BAILEYS GUGELHUPF

4.6 bei 58 Bewertungen

Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 50 min

## 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 |