

SCHOKO-BAILEYS-KUCHEN

★★★★★ 5 bei 30 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 10 min



Rührteig



Heißluft



170 Grad



50 min



Zubereitung

- 1** Etwas Butter in die Form (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/gugelhupfform-braided-loaf-pan/>) geben. Den Backofen auf 60 Grad einstellen und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. Die Form dünn mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.
- 2** Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver, Haselnüsse und Baileys (oder Joghurt) dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren. Am Schluss noch die Schokostreusel unterheben
- 3** Den Teig in die eingefettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen. 10-15 Minuten in der Form auskühlen lassen und anschließend vorsichtig stürzen.

Zutaten

FÜR 1 KASTEN- ODER GUGELHUPFFORM CA. 24 CM

TEIG

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 140 g Öl
- 200 g Weizenmehl 700
- 8 g Backpulver
- 100 g geriebene Haselnüsse
- 200 g Baileys (alternativ z.B. Joghurt)
- 30 g Schokostreusel

FÜR DIE FORM

- 10 g Semmelbrösel
- 10 g Butter