SCHOKO-BAILEYS-KUCHEN

5 bei 30 Bewertungen

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 1×1 (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