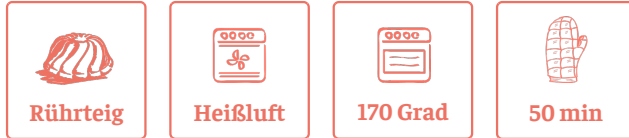


SCHOKO BAILEYS GUGELHUPF

Backen
mit
Christina

★★★★☆ 4.6 bei 51 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