

# SCHOKO-BAILYES-KUCHEN

★★★★★ 5 bei 22 Bewertungen



Heute wär's mir fast passiert: Vor lauter Freude über die neue Backform, die ich von meiner lieben Fotografin Nadja bekommen habe, habe ich das Backpulver vergessen. Der Kuchen war schon 5 Minuten im Backofen, als es mir aufgefallen ist. Also, Kuchen nochmals raus, Backpulver auf den Teig gestreut, vorsichtig etwas untergerührt, wieder rein in den Ofen und siehe da, der Kuchen ist trotzdem aufgegangen und schmeckt auch super saftig – einziges Manko: Durch das Vermischen und die schon etwas geschmolzene Schoko im Teig ist der Kuchen in der unteren Hälfte etwas dunkler als oben.

## Zubereitung

- 1 Etwas Butter in die Form 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.

Backen  
mit  
Christina



## 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