

Baileys - Gugelhupf

Kategorien: Gugelhupf, Rührkuchen

Zutaten für: 6 Portionen

5		Ei
250	Gramm	Puderzucker
2	Pack.	Vanillezucker
250	ml	Öl
250	ml	Baileys Irish Cream
125	Gramm	Mehl
125	Gramm	Speisestärke
4	Teel.	Backpulver
40	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

Die Eier, Puderzucker und Vanillin-Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig rühren. Öl und Baileys unterrühren. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Napfkuchenform(Ø 24 cm) füllen. Die Form sofort auf dem Rost in den Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt), Backzeit: etwa 60 Min. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten