

Mandeliger Baileys - Vanille - Gugelhupf mit Schokora ...

Zutaten für: 1 Rezept

		Ohne Öl und trotzdem sehr fluffig und saftig!
		Zutaten für Portionen
250	Gramm	Butter
130	Gramm	Speisestärke
120	Gramm	Mehl
220	Gramm	Puderzucker
250	ml	Baileys Irish Cream
1	Pack.	Puddingpulver (Vanillegeschmack)
1	Pack.	Puddingpulver (Mandelgeschmack)
1	Pack.	Vanillezucker
1	Pack.	Backpulver
5		M.- große Ei(er)
75	Gramm	Schokolade, weiße Haselnuss-Crisp
1	Prise	Salz
		Butter für die Form
		Semmelbrösel für die Form

Anleitung:

Eine Gugelhupfform buttern und mit Paniermehl ausstreuen. Die Schokolade fein reiben (am besten mit dem Messer). Die Butter in der Mikrowelle zerlassen (360 Watt ca. 1 - 2 Minuten) und etwas abkühlen lassen.

Das Mehl mit Stärke, Puddingpulver und Backpulver in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel die Eier mit Puderzucker, Vanillezucker und Salz ca. 5 - 8 Minuten sehr cremig schlagen. Dann im Wechsel die zerlassene Butter und den Baileys unterrühren. Das Mehlgemisch nach und nach zügig unterrühren und zuletzt die Schokolade unterziehen.

Den Teig in die Form füllen. Bei 160°C Umluft ca. 60 - 65 Minuten backen. Ca. 10 - 15 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann stürzen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder mit Kuvertüre überziehen.

Da ich in der letzten Zeit bei Kuchen mit Baileys oder Eierlikör immer wieder auf die Nase gefallen bin und nur Klitschkuchen fabriziert hatte, habe ich den Selbstversuch gestartet und bin sehr froh, endlich ein gelingsicheres und für mich persönlich sehr leckeres Rezept gefunden zu haben! Zubereitungszeit: ca. 30 Min. Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe

: O-Titel : Mandeliger Baileys - Vanille - Gugelhupf mit Schokoraspeeln