

Bailey Kuchen ?

Liebt ihr den irischen Sahnelikör “ Baileys “ auch so sehr wie ich ? ? Dann probiert ihn doch mal zu essen ? ich habe ja schon vor längerer Zeit das Rezept für meinen Eierlikör Kuchen in meiner Sammlung beschrieben. Dieser Kuchen ist nach wie vor einer meiner Lieblinge ?

Wenn man nun den Eierlikör einfach mit dem irischen Sahnelikör ersetzt, kommt dieser so himmlische Kuchen dabei heraus ? dieses Aroma ist unglaublich und man hat wirklich das Gefühl den Bailey förmlich zu essen. Sehr geil sag ich euch ?

Mit einem Guss aus Bitterschokolade und Puderzucker mit dem Likör ist der Genuss garantiert ? unser Wochenende war jedenfalls perfekt. Und demnächst geht der Kuchen erst mal mit in die Firma, denn wie ich schon beim Eierlikör Kuchen geschrieben habe : dieser Kuchen ist Therapie ? weil er einfach gute Laune macht.

Hier kommt das Rezept ?

Zutaten

5 Eier

250 g Puderzucker

125 g Mehl

125 g Mondamin

1 Päckchen Backpulver

250 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl

250 ml Baileys

75 g Zartbitterschokolade

100 g Puderzucker

2 – 3 El Baileys

Zubereitung

- Ofen auf 180 ° C ober/ unter Hitze vorheizen
- die Eier mit dem Puderzucker schaumig schlagen
- Mehl, Mondamin und Backpulver zusammen mischen
- abwechselnd die Mehlmischung mit dem Öl und dem Sahnelikör unterrühren
- Teig in eine vorbereitete Backform füllen, bitte unbedingt eine geschlossene Form verwenden, denn der Teig ist sehr flüssig
- im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen
- unbedingt eine Stäbchen Probe machen. Der Teig sollte nicht kleben bleiben
- Kuchen abkühlen lassen und stürzen

Guss

- die Zartbitteschokolade schmelzen
- Puderzucker mit Baileys verrühren
- beides abwechselnd über dem Kuchen verteilen
- ein paar gehackte Mandeln drüber streuen

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥

