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 Zartbitteschokolade

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 ❤