

Kuchen aus der Gugelhupf Form von Pampered Chef – Baileys Traum

Bild und Rezeptidee von Susanne Altschuh



Baileys-Traum gebacken in der Gugelhupf-Form von Pampered Chef

Zutaten:

250g Baileys
5 Eier getrennt
250g Puderzucker
125 ml Rapsöl
125g Weizenmehl
125g Kartoffelmehl oder Speisestärke
1 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen und in eine Schüssel füllen.

Die Eigelbe und Puderzucker schaumig schlagen. Dann das Öl langsam dazu fließen lassen und den Baileys ebenso dazu fließen. Das Mehl, Kartoffelmehl und Backpulver vermischen und nach und nach zur Eiermasse geben und unterrühren. Zum Schluss das Eiweiß vorsichtig unterheben und den Teig in die Kranzform füllen. Das Ganze in den vorgeheizten Backofen bei 180°C/Ober-/Unterhitze/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 50 - 60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen - den fertigen erkalten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Wichtig!! Die Gugelhupf-Form mit Butter oder Backtrennmittel gut einfetten (evtl. noch mit Semmelbröseln ausstreuen).

Viel Spaß beim nachbacken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Shop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de