

## Bailey's Schokoladenkuchen aus dem Zauberkasten von Pampered Chef®



*Schokoladenkuchen mit Bailey's Likör aus dem Zauberkasten*

### **Zutaten:**

3 Eier

150 g Milch

70 g Sonnenblumenöl

80 g Bailey's Irish Cream \*unbezahlte Werbung\*

140 g Zucker

50 g Backkakao

40 g Speisestärke

1 Packung Backpulver

200 g Weizenmehl Type 405

### **Zubereitung:**

Schmetterling in den Mixtopf einsetzen!

Eier, Milch, Öl, Bailey, Zucker und Kakao in den Mixtopf des Thermomix® geben

### **3 Minuten/Stufe 3**

Nun den Schmetterling entfernen!

Speisestärke, Backpulver und Weizenmehl hinzufügen

### **20 Sekunden/Stufe 4**

Den Zauberkasten mit etwas Rapsöl mit einem Silikonpinsel einfetten.

Den (sehr) flüssigen Teig hineingießen und in den vorgeheizten Backofen geben.

**200°C/Ober-/Unterhitze/vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 50 Minuten** backen.

Bleibe dabei auf Augenkontakt und mache Stäbchenprobe, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

Du kannst den Kuchen ca. 15 Minuten im Zauberkasten abkühlen lassen und danach auf das Kuchengitter von Pampered Chef® stürzen.

Wie du deinen Kuchen nach dem Erkalten dekorierst, das ist völlig dir überlassen. Entweder du bestäubst den Kuchen mit Puderzucker oder du trägst eine Schokoglasur auf... ❤️

Wir genießen diesen einfachen Kuchen mit etwas Sahne aus dem Sahnequick von Pampered Chef®

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Weitere leckere Rezepte von Martina findest du hier:

<https://www.martinaziehlmitpamperedchef.de/blog/>

Kennst du schon die Rezepthefte GenussZone von Martina Ziehl? Hier anschauen:

<http://martinaziehl.de/>