Baileys-Kuchen

Freunde von Cremelikörs, werden den Baileys-Kuchen vergöttern. Der Kuchen ist einfach in der Zubereitung und schmeckt schön locker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

1 EL	Fett (für die Form)
Nach Belieben	Semmelbrösel (für die Form)
1 Stk.	Backform (Gugelhupfform 22 cm)

Für den Teig

225 g	Butter (weich)
225 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
225 g	Mehl
1 TL	Backpulver
150 ml	Baileys
3 EL	Haselnusskrokant
2 EL	Kakao (ungesüßt)

Für die Dekoration

1 Packung	Kuchenglasur (Vollmilch)
Nach Belieben	Haselnusskrokant

Zubereitung

1. Für den **Baileys-Kuchen** eine 22er Gugelhupfform ausfetten und mit Semmelbrösel

ausstreuen. Den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter, mit dem Zucker, und dem Vanillezucker cremig aufschlagen und die Eier nach und nach hinzufügen.

3. Nun das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao vermengen und im Wechsel mit dem Baileys unterrühren. Danach das Krokant unter den Teig heben.

4. Den Teig anschließend in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 50-60 Minuten backen. (Stäbchenprobe machen) Der Kuchen sollte hinterher komplett auskühlen.

5. Zum Schluss noch die Glasur nach Anleitung erwärmen, auf dem Kuchen verteilen und beliebig mit dem Krokant verzieren.

Tipp

Der Baileys-Kuchen schmeckt auch mit anderen Glasuren, sowie mit gehackten Nüssen als Dekoration.