# Baileys-Torte

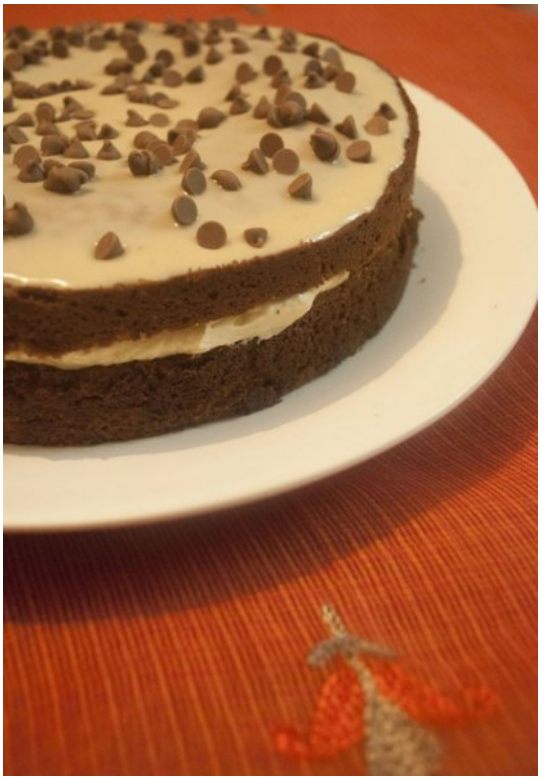
Längst wird der irische Creamlikör nicht nur getrunken, sondern auch in der Küche verwendet. Das Rezept für diese Baileys-Torte z.B. darf man sich nicht entgehen lassen!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

### Für den Kuchen

| | |
|---|---|
| 100 g | Butter (plus für die Form) |
| 120 ml | Baileys |
| 1 TL | Salz |
| 1 TL | Zimt |
| 1 EL | Backkakao |
| 170 g | Mehl |
| 1 TL | Backpulver |
| 200 g | Zucker |
| 2 Stk. | Eier (getrennt) |
| 1 Handvoll | Schokolade-Chips |

### Für den Zuckerguss

| | |
|---|---|
| 70 g | Butter |
| 170 g | Staubzucker |
| 2 EL | Baileys |

### Für die Glasur oben

| | |
|---|---|
| 100 g | Staubzucker |
| 1 EL | Baileys |

## Zubereitung

1. Für die Baileys-Torte den Backofen auf 180°C vorheizen und eine Springform mit Butter einfetten. Butter mit Zucker schaumig rühren. Eigelb unterrühren. Mehl mit Backpulver, Salz, Zimt und Kakao mischen und dann in die Butter-Zucker-Ei-Mischung rühren.

2. Langsam den Baileys einrühren bis ein glatter Teig ensteht. Eiweiß steif schlagen und den Eischnee unterheben. Den Teig in die mit Butter austgestrichene Form füllen und glatt streichen. Im Ofen ca. 45-50 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Zuckerguss zubereiten. Dazu die weiche Butter mit dem Staubzucker und Baileys verquirlen und beiseite stellen. In einer zweiten Schüssel den Staubzucker mit dem Baileys für die Glasur oben verrühren.

4. Die Springform entfernen und den Kuchen horizontal halbieren, so dass zwei Böden entstehen. Die untere Hälfte auf eine Kuchenplatte legen und gleichmäßig mit dem Zuckerguss bestreichen.

5. Die obere Kuchenhälfte vorsichtig darauf setzen. Mit der Glasur für oben bestreichen und mit den Schokoladen-Chips bestreuen. Die Glasur trocknen lassen und dann bis zum Servieren kühl stellen.

## Tipp

Zur Baileys-Torte schmecken frische Früchte wie z.B. Erdbeeren.