

Eierlikör-Baileys-Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Eier, 250 gr Puderzucker, 0,125 l Baileys, 0,125 l Eierlikör, 0,25 l Speiseöl, 150 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 100 gr Kakaopulver, 100 gr Schokostreusel.

Die Vorbereitungen:

Baileys, Eierlikör und Öl miteinander vermischen, Mehl, Backpulver, Kakao und Schokostreusel abwiegen und auch vermischen.
Kuchenform einfetten und Backofen vorheizen.

Die Zubereitung:

Eier und Puderzucker schaumig schlagen, die Baileys-Eierlikör-Öl-Mischung hinzufügen und alles miteinander vermengen.

Langsam die vorbereitete Mehl-Mischung einrieseln lassen und unterheben.

Achtung: Der Teig ist sehr flüssig!

Teig in die Backform füllen und bei 175°C ca. 60 Min. abbacken. Mit Puderzucker bestäuben.

Der Kuchen kann gerne 2 bis 3 Tage stehen, dann kann er gut durchziehen und schmeckt besonders lecker!!!