Baileyskuchen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

5 Eier, 250 gr Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 250 ml Baileys, 250 ml Sonnenblumenöl, 250 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, Puderzucker zum Bestäuben.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 175° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.
Kastenform mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
Baileys und Öl hinzugeben und unterrühren.
Mehl mit Backpulver vermengen und ebenfalls unterrühren.
Teig (ist sehr flüssig, ist aber normal!) in die Kastenform füllen. Im Backofen (mittlere Schiene) ca. 50 - 60 Minuten (je nach Backofen) backen.
Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.
TIPP: Statt Baileys kann man auch Eierlikör verwenden!