

Baileys-Schnitten

375 g Butter
250 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
6 Eier
320 g Baileys (300 ml)
375 g Mehl
1,5 Pck. Backpulver



Puderzucker zum Bestreuen



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren.
(im TM: **2 min./50 Grad/Stufe 3**)

Baileys einrühren.
(im TM: **20 sek./Stufe 4**)

Mehl und Backpulver unterrühren.
(im TM: **45 sek./Stufe 5**)

Den Teig in den Ofenzauberer verstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. **30-35 min.** backen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker aus dem Streufix bestreuen.