

Baileys-Gugelhupf

230 ml Baileys (230 g)
250 ml Öl (210 g)
5 Eier
200 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
250 g Mehl
1 Pck. Vanillepuddingpulver
1 Pck. Backpulver



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Baileys, Öl und Eier miteinander verrühren.
(im TM: **2 min./Stufe 4**)

Übrige Zutaten unterrühren.
(im TM: **40 sek./Stufe 3**)

Die Masse in die gut gefettete Kranzform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene
ca. 50-55 min. backen.

Ca. 5 min. nach dem Backen auf das Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Je nach Geschmack nach dem Abkühlen mit Puderzucker, Schokoladenguss oder Zuckerguss
(Puderzucker mit etwas Baileys anrühren) verzieren.