

Baileyskuchen

Zutaten für 1 Kastenform:



© Manuel Schär für Lecker-backen.de

Rührteig:

200 g weiche Butter
150 g brauner Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
6 Eier
100 ml Whiskey-Sahne-Likör (z.B. Baileys)
200 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
300 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz

Außerdem:

Fett und Mehl für die Form
50 g gehackte Mandeln
50 g brauner Krümelkandis

Zubereitung:

Für die Masse die Butter mit braunen Zucker und Vanillinzucker mit dem Handrührgerät cremig verrühren. Eier trennen. Eigelb nacheinander unterrühren. Den Likör einrühren. Mehl mit Backpulver, gemahlene Mandeln und Salz mischen. Mehlmischung nach und nach unter die Eier-Masse rühren. Eiweiß in einer anderen Schüssel steif schlagen und locker unter den Teig heben.

Eine Kastenform fetten und mit Mehl bestäuben. Teig darin

glatt streichen. Mit gehackten Mandeln und Kandis bestreuen.
Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 50 Minuten backen.
Kuchen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen, aus der Form
stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen
lassen.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Manuel Schär zur
Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.