



Baileys Schokokuchen

Zubereitung

Die fünf Eier zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker in eine Schüssel geben und auf höchster Stufe schaumig schlagen.

Nach und nach den zimmerwarmen Baileys dazugeben.

BONA Pflanzenöl langsam dazugeben.

Mit einem Esslöffel immer wieder die Mischung aus Backpulver und Mehl dazugeben.

Zum Schluß noch das Kakaopulver zufügen und die Mischung noch 2-3 Minuten gut durchrühren. In eine vorgefettete Kastenform geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 150°C ca. 80 Minuten lang backen. Aus dem Ofen nehmen und im heißen Zustand mit Puderzucker überstreuen.

Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Mirjam Krenn.

Zutaten

5 Eier

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

250 ml Bailey's Irish Cream

250 ml BONA Pflanzenöl

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

2 EL Kakaopulver

50 g Puderzucker zum Bestreuen

Fett für die Form