

# BAILEYS RED VELVET CUPCAKE GUGELHUPF

## ZUTATEN für 1 Gugelhupf

- 5 Eier, getrennt
- 250 g Staubzucker
- 125 ml Pflanzenöl, z.B. Sonnenblumen-, Maiskeimöl
- 250 ml Baileys Red Velvet Cupcake Likör
- 125 g Mehl, glatt
- 125 g Stärke, z.B. Maizena
- 1 P. Backpulver

- ♥
- 100 g Staubzucker
- 3–4 EL Baileys Red Velvet Cupcake Likör
- Essbare Blüten oder rosa Streuselzucker

## ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 160 °C Umluft oder 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Gugelhupfform mit Backspray einsprühen oder gut fetten und mit Bröseln ausstreuen.
3. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.
4. Eigelb mit Staubzucker schaumig aufschlagen. Nach und nach das Pflanzenöl einrühren und im Anschluss den Baileys-Likör unterrühren.
5. Mehl, Stärke und Backpulver vermischen und unterrühren, zuletzt den Eischnee sanft einheben.
6. Den Teig in die Gugelhupfform füllen (es sollen noch 2–3 cm Platz sein, da die Masse aufgeht) und 55–60 Minuten backen (Stäbchenprobe).
7. Den Kuchen vor dem Stürzen etwa 20 Minuten in der Form auskühlen lassen.
8. Für die Glasur Staubzucker mit Baileys verrühren. Kuchen mit Blüten oder Streuseln dekorieren.

## TIPPS

Alternativ kann der Kuchen auch mit *Baileys Original Irish Cream Likör* oder *Eierlikör* zubereitet werden. Baileys Red Velvet Cupcake Likör ist nicht rot, sondern eher rosa und färbt den Kuchen nur dezent. Für einen samtig roten Red-Velvet-Kuchen muss mit roter Lebensmittelfarbe nachgeholfen werden.

