

# BAILEYS-SCHOKOHUPF MIT WEISSER SCHOKOLADENGLASUR

*Posted on 26. April 2017*



Heute habe ich für euch das Rezept für einen leckeren Baileys-Schokohupf mit weißer Schokoladenglasur. Aber ich warne euch vor...es besteht absolute Suchtgefahr!

Er schmeckt schön schokoladig, mit leichter Baileys-Note, ist saftig und wird geschmacklich wunderbar ergänzt durch die leckere Glasur aus weißer Schokolade, die sich auch optisch mit dem Kuchen gut ergänzt und so auf der Kaffeetafel etwas her macht.

Für die Glasur in dieser Art empfehle ich euch, den Kuchen in einer Silikonform zu backen, die ihr auch später für die Glasur braucht. Wenn ihr keine Silikonform habt, könnt ihr den Kuchen auch "normal" damit überziehen. Schmecken tut er dann genauso gut...????



## Zutaten:

(Für eine [Gugelhupf-Form mit ca. 22cm](#), hier am besten aus Silikon\*.)

### Für den Teig:

- 5 Eier
- 230g Zucker
- 2 Päckchen (Bourbon-) Vanillezucker
- 250g Baileys oder selbstgemachten Whiskey-Sahne-Likör ([Rezept hier](#))
- 250g Öl, geschmacksneutral
- 200g Mehl (Weizenmehl Type 405)
- 50g Speisestärke
- 35g Kakao (Back-Kakao)
- 1 Päckchen Backpulver (Ich nehme Weinsteinbackpulver)
- 1 Prise Salz
- optional: etwas Tonkabohnen Abrieb

### Für den Schokoguss:

- 250g weiße Schokolade
- 25g Kokosöl (notfalls geschmacksneutrales Öl)
- optional: 1 Prise gemahlene Vanilleschote

## Zubereitung:

1. Backofen auf 170 °C Ober-Unter-Hitze / 150°C Heißluft vorheizen
2. Wer keine Silikonform benutzt, sollte seine Backform gegebenenfalls vorher leicht einfetten. (Die Silikonform einmal mit kaltem Wasser ausspülen und nicht abtrocknen.)
3. Die **5 Eier** mit den **230g Zucker**, **2 Tütchen Vanillezucker**, evtl. etwas **geriebene Tonkabohne** und **1 Prise Salz** in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) oder in einer Küchenmaschine (Schneebesen) sehr schaumig rühren. Die Eier-Zucker-Masse sollte deutlich heller aussehen, wenn sie fertig ist. (Thermomix mit eingesetztem Schmetterling ca. 5 Min. /Stufe 4, Schmetterling wieder entfernen.)
4. Anschließend **250g Baileys**, **250g Öl** dazugeben und kurz unterrühren. Thermomix: 20

Sek./Stufe 4.

5. Anschließend das mit **35g Kakao, 50g Speisestärke** und **1 Päckchen Backpulver** gemischte **Mehl (200g)** hinzufügen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Thermomix: 20 Sek./Stufe 4
6. Nun wird der Teig gleichmäßig in die Backform verteilt.
7. Im vorgeheizten Backofen (170°C Ober-Unter-Hitze/150°C Heißluft) wird der Kuchen nun für etwa 55-60 Minuten im unteren Drittel des Backofens gebacken.
8. Bitte macht rechtzeitig vor Ende der Backzeit die Stäbchenprobe, da jeder Backofen anders backt.
9. Nach Ende der Backzeit den Kuchen in der Backform kurz auskühlen lassen und dann aus der Backform auf ein Abkühlgitter stürzen und mit einem Geschirrtuch bedeckt ganz auskühlen lassen.
10. Wenn der Kuchen vollständig ausgekühlt ist, kann er mit der Schokoladenglasur begonnen werden.

Die Gugelhupf-Silikonform von Lékúé ist sehr empfehlenswert, weil sie einen stabilen Rand hat und aus hochwertigem Silikon besteht. Ihr bekommt sie zum Beispiel [hier](#)\* bei Amazon. (Meine Farbe gibt es leider momentan nicht mehr.)

## **Schokoladenglasur:**

1. **250g weiße Schokolade** mit **25g Öl** und evtl. **gemahlene Vanilleschote** über einem Wasserbad oder in einer beheizbaren Rührschüssel schmelzen. Dazu wird die Schokolade im Verhältnis 1/3 zu 2/3 geteilt. Die 2/3 werden unter rühren über dem Wasserbad geschmolzen. Die Schüssel sollte dabei nur im Dampf des Wassers und nicht direkt im Wasser stehen. Ist die Schokolade vollständig geschmolzen, wird sie vom Wasserbad genommen und der übrigen Teil der Schokolade hinzugefügt. Nun solange langsam umrühren, bis sie komplett geschmolzen ist. Durch diese Methode hat die Schokolade automatisch die ideale Verarbeitungstemperatur.
2. Thermomix: Schokolade für 10Sek./Stufe 8 zerkleinern, anschließend mit dem Öl für 2:30 Min./50°C/Stufe 2 schmelzen.
3. Entweder wird die (leicht abgekühlte) Glasur nun gleichmäßig über dem fertigen Kuchen verteilt...
4. ...**oder** sofort in die nach dem Backen nochmal gründlich abgewaschen Silikonform gegossen.
5. Die geschmolzene Schokolade wird nun gleichmäßig hin und her geschwenkt, so dass der gesamte Rand der Silikonform gleichmäßig mit der Schokolade benetzt ist.
6. Anschließend wird der ausgekühlte Kuchen kopfüber wieder vorsichtig in die Form gedrückt.
7. So muss die Schokolade nun fest werden. Dazu wird der Kuchen in der Silikonform am besten mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht oder für einige Stunden in den Kühlschrank gegeben.
8. Wenn die Glasur fest ist, löst ihr am besten die Silikonform rings herum etwas ab, in dem ihr

- diese vorsichtig etwas dehnt und vom Kuchen weg zieht.
9. Dann stürzt ihr den Kuchen auf eine Tortenplatte/ Teller und zieht die Silikonform vorsichtig und langsam ab.





Viel Spaß beim Nachbacken!

\*Affiliatelink für Amazon: Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt Du ein wenig meinen Blog. Ich verlinke nur Produkte, die ich selber nutze und für gut befinde. Es entstehen Dir dabei keine Mehrkosten.