



## BAILEYS-MARMOR-KUCHEN

### Zutaten:

- 220g weiche Butter
- 220g Mehl
- 150g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 1 Pckg. Backpulver
- 150 ml Baileys
- 100g Zartbitterschokolade  
(alternativ: zusätzlich 2 gehäufte EL Kakao)
- 1 EL Puderzucker
- 1 EL Kakao

### So geht's:

- 1** Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen und Mehl, Backpulver, die Eier, und das Salz hinzugeben. Alle Zutaten gut miteinander verrühren.
- 2** Den Teig halbieren und eine Hälfte in eine zweite Rührschüssel geben. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und gemeinsam mit dem Kakao und dem Puderzucker unter eine der beiden Teighälften rühren. Den Baileys unter die andere Teighälfte rühren.
- 3** Den dunklen Teig in eine eingefettete Kastenform geben und gleichmäßig verteilen. Nun den hellen Baileys-Teig darauf geben und mit einer Gabel in großen, kreisenden Bewegungen durch beide Teige gehen, sodass das typische Marmormuster entsteht.
- 4** Den Kuchen bei 160 Grad Umluft ca. 45-55min backen, Stäbchenprobe nicht vergessen.

- Umluft
- 160 Grad
- 45-55 min Backzeit

