

# Baileys Cake

## Zutaten

120 g weiche Butter  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier  
250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
2 dl Baileys  
Puderzucker zum Bestäuben



weitere ca. 2 dl Baileys zum Trinken nach dem Backen

## Zubereitung

Eine normale Cakeform grosszügig ausbuttern. Kurz kühl stellen, dann mit Mehl ausstäuben. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Die Butter mit Zucker und Salz zu einer hellen, luftigen Masse schlagen. Ein Ei nach dem anderen unterrühren. Dann die Masse nochmals etwa 5 Minuten kräftig schlagen.

Mehl und Backpulver mischen und unter die Butter-Zucker-Mischung rühren. Den Baileys dazugießen und gut untermischen. Den Teig in die vorbereitete Form füllen.

Das Cake im 175 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille während etwa 55 Minuten backen.

Das Cake 10 Minuten in der Form stehen lassen. Dann den Rand sorgfältig lösen und den Kuchen auf ein Gitter stürzen. Mit einer Nadel das Cake beliebig einstechen (Vorsicht: mit der Nadel nicht durch den Boden stechen, sonst läuft der Baileys aus!). Den Baileys nun über das Cake in die Löcher füllen. Cake vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.