

Baileys-Schnitten / Kaffee-Schnitten



Zubereitung: 15 min
Backzeit: 20 min
Zeit insgesamt: 35 min

Zutaten für eine Brownie-Form (ca. 23 x 23 cm, etwa 9 große Stücke):

3 Eier, zimmerwarm
1 Prise Salz
40 g Zucker
15 g Vanillezucker
100 g Butter, zimmerwarm
40 g Puderzucker
170 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Zartbitterschokolade
20 ml Baileys oder Kaffee, abgekühlt

Für die Glasur:

100 g Puderzucker
30 ml Baileys
1 Handvoll Mocca-Schokoladenbohnen (zartbitter)

Besonderes Werkzeug:

kleines Backblech oder Brownie-Form (ca. 23 cm x 20 cm)
Handrührgerät oder Küchenmaschine mit Schneebesens

Zubereitung:

Eine Brownie-Form oder ein kleines Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zartbitterschokolade in kleine Stücke brechen. Ein kleines Stück Butter von der Gesamtmenge abnehmen und zur Schokolade geben. Dies nun zusammen in einem Wasserbad oder ganz einfach in der Mikrowelle langsam schmelzen lassen und dabei immer wieder umrühren.

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz in einer fettfreien Schüssel steif schlagen. Den Zucker und Vanillezucker dazurieseln lassen und nochmals 1 min rühren bis die Masse glänzt.

Die restliche Butter mit dem Puderzucker 3 min schaumig schlagen. Die Eigelbe hinzugeben und unterrühren bis eine homogene Masse entsteht. Die leicht warme Schokolade dazugießen und kurz

verrühren. Das Mehl und Backpulver mischen und zur Butter-Eier-Mischung geben. Den Baileys oder den Kaffee an dieser Stelle mit hinzugeben und alles ganz kurz glattrühren. Anschließend den Eischnee dazugeben und mit einem Schneebesen oder Teigschaber langsam und sorgfältig unterheben.

Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und bei mittlerer Schiene etwa 20 min backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.

Den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Währenddessen die Glasur aus Puderzucker und Baileys in einer Schüssel glattrühren bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Die Glasur anschließend auf den noch warmen Kuchen streichen. Sofort mit Mocca-Schokobohnen verzieren und vollständig abkühlen lassen.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥