



BUTTERMILCH SANDKUCHEN MIT BAILEYS FROSTING

BUTTERMILK POUND CAKE WITH BAILEYS FROSTING

26er Springform oder Gugelhupf / 10 inch baking pan or bundt cake

<p>Zutaten Teig (alle zimmerwarm)</p> <p>350g Mehl 1/4 TL Natron 1/2 TL Salz 200g Butter 370g Zucker 6 Eier 1 TL Zitronensaft 1 Fläschchen Mandelaroma 1 Fläschchen Vanillearoma 200ml Buttermilch 100ml Sonnenblumenöl</p>	<p>Ingredients Batter (all at room temp)</p> <p>3 cups flour 1/4 tsp baking soda 1/2 tsp salt 1 cup butter 370g sugar 6 eggs 1 tsp lemon juice 2 tsp almond extract 2 tsp vanilla extract 2 cups buttermilk 1/3 vegetable oil</p>
<p>Zutaten Baileys</p> <p>240ml Schlagsahne 400ml gesüßte Kondensmilch 1 TL Backkakao 1 Päckchen Instant Espressopulver 1 TL Vanilleextrakt 400ml Whiskey</p>	<p>Ingredients Baileys</p> <p>1 cup heavy cream 1 14oz can sweetend condensed milk 1 tsp cocoa powder 2 tsp instant espresso 1 tsp vanilla extract 1 2/3 cups whiskey</p>
<p>Zutaten Frosting</p> <p>250g Butter 150g Puderzucker 3 EL Baileys Prise Salz</p>	<p>Ingredients Frosting</p> <p>2 cups butter 1 1/2 cups powdered sugar 3 tbsp Baileys Pinch of salt</p>

oder	or
Zutaten Baileys Glasur	Ingredients Baileys Glaze
150g Puderzucker	1 cup powdered sugar
5 EL Baileys	5 tbsp baileys
(mischen und 30 min kaltstellen)	(mix and chill for 30 min)

Zubereitung Teig

- 1. die Butter und den Zucker ganz weiß und schaumig schlagen (ca 4 min)**
- 2. nach und nach während des Schlagens die Eier und das Öl hinzufügen**
- 3. Zitronensaft und Aromen hinzufügen**
- 4. die trockenen Zutaten zusammen sieben und im Wechsel mit der Buttermilch zu dem Teig geben (mit trockenen Zutaten anfangen und aufhören)**
- 5. in eine gefettete und bemehlte Backform den Teig geben und bei 160°C Ober/Unterhitze für circa 40 min backen**
- 6. anschließend vollständig auskühlen lassen und mit Baileys tränken**

Zubereitung Baileys

- 1. außer Whiskey, alle Zutaten in einen Mixer geben (oder mit Pürierstab) und mixen**
- 2. Whiskey hinzufügen und pulsierend aufschlagen**

Zubereitung Frosting

- 1. Butter auf höchster Stufe für 5 min schaumig schlagen**
- 2. Puderzucker und Salz dazusieben**
- 3. während des Mixens Baileys hinzufügen**

Frosting oder Glasur auf den vollständig ausgekühlten Kuchen geben

Instructions Batter

- 1. beat butter and sugar for about 4 min until light and fluffy**
- 2. add eggs one at a time and oil**
- 3. add lemon juice and flavors**
- 4. sieve dry ingredients and alternatingly with buttermilk add to batter (start and end with dry ingredients)**
- 5. pour into greased and floured baking pan and bake at 350°F for about 40 min**
- 6. let cool off completely and soak with baileys**

Instructions Baileys

- 1. apart from whiskey, place all ingredients in a blender and mix**
- 2. add whiskey and pulse blender**

Instructions Frosting

- 1. beat butter for 5 min until light and fluffy**
- 2. sieve flour and salt to butter**
- 3. while mixing, add baileys**

spread frosting or glaze on completely cooled off cake

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!