



# GOLD-SILBER-KUCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø KRANZFORM

### FÜR DEN GOLDTEIG

|                   |                             |
|-------------------|-----------------------------|
| <b>75 g</b>       | Butter, ungekühlt           |
| <b>180 g</b>      | Zucker                      |
| <b>5</b>          | Eigelb                      |
| <b>75 g</b>       | QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt |
| <b>250 g</b>      | Weissmehl, glatt            |
| <b>0.5 Pkg.</b>   |                             |
| <b>[Päckchen]</b> | Backpulver                  |
| <b>180 ml</b>     | Milch                       |

### FÜR DEN SILBERTEIG

|                   |                             |
|-------------------|-----------------------------|
| <b>75 g</b>       | Butter, ungekühlt           |
| <b>250 g</b>      | Zucker                      |
| <b>75 g</b>       | QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt |
| <b>180 ml</b>     | Milch                       |
| <b>5</b>          | Eiweiss, geschlagen         |
| <b>250 g</b>      | Weissmehl, glatt            |
| <b>125 g</b>      | Haselnüsse, gerieben        |
| <b>0.5 Pkg.</b>   |                             |
| <b>[Päckchen]</b> | Backpulver                  |
|                   | Butter, für die Form        |
|                   | Weissmehl, für die Form     |

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Goldteig Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eigelb nach und nach einrühren.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und löffelweise dazumischen.
4. Mehl-Backpulver-Mischung und Milch abwechselnd einrühren. Masse in die vorbereitete Form füllen.
5. Für den Silberteig Butter und Zucker schaumig schlagen.
6. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und löffelweise dazumischen. Milch einrühren.
7. Eiklar steif schlagen und abwechselnd mit der Mehl-Nuss-Backpulver-Mischung unter die Masse heben.
8. Pour onto the gold mixture and bake in the hot oven for approx. 45 Minuten.