



GOLD-SILBER-KUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø KRANZFORM

FÜR DEN GOLDTEIG

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

FÜR DEN SILBERTEIG

75 g	Butter, ungekühlt
250 g	Zucker
75 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
180 ml	Milch
5	Eiweiss, geschlagen
250 g	Weissmehl, glatt
125 g	Haselnüsse, gerieben
0.5 Pkg.	
[Päckchen]	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.