



GOLD-SILBER-KUCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø KRANZFORM

FÜR DEN GOLDTEIG

75 g Beurre, non réfrigéré
180 g Sucre
5 Jaune(s) d'œuf
75 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
250 g Farine, sans levure
0.5 Levure chimique
180 ml Lait

FÜR DEN SILBERTEIG

75 g Beurre, non réfrigéré
250 g Sucre
75 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
180 ml Lait
5 Blanc(s) d'œuf, fouetté
250 g Farine, sans levure
125 g Noisettes, râpée
0.5 Levure chimique
Beurre, pour le plat
Farine, pour le plat

PRÉPARATION

1. Backofen auf 160° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Goldteig Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eidotter 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. Eiweiß steif schlagen und abwechselnd mit der Mehl-Nuss-Backpulver-Mischung unter die Masse heben.
8. Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.