



# 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 Classic, ungekühlt
<b>250 g</b>	Mehl, 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 Classic, ungekühlt
<b>180 ml</b>	Milch
<b>5</b>	Eiweiß, geschlagen
<b>250 g</b>	Mehl, glatt
<b>125 g</b>	Haselnüsse, gerieben
<b>0.5 Pkg.</b>	
<b>[Päckchen]</b>	Backpulver
	Butter, für die Form
	Mehl, für die Form

## ZUBEREITUNG

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.