



# GOLD-SILBER-KUCHEN



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, 26 CM Ø MOULE EN FORME DE COURONNE

### FÜR DEN GOLDTEIG

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

### FÜR DEN SILBERTEIG

<b>75 g</b>	Beurre, non réfrigéré
<b>250 g</b>	Sucre
<b>75 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>180 ml</b>	Lait
<b>5</b>	Blanc(s) d'œuf, fouetté
<b>250 g</b>	Farine, sans levure
<b>125 g</b>	Noisettes, râpée
<b>0.5 sachet(s)</b>	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.