



GOLD-SILBER-KUCHEN



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 12

FÜR DEN GOLDTEIG

75 g Burro,

180 g Zucchero

5 Tuorlo d'uovo

75 g QimiQ Classic,

250 g Farina,

0.5 Livieto

180 Latte

FÜR DEN SILBERTEIG

75 g Burro,

250 g Zucchero

75 g QimiQ Classic,

180 Latte

5 Bianco dell'uovo,

250 g Farina,

125 g Nocciole,

0.5 Livieto

Burro,

Farina,

PREPARAZIONE

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.