

Gold & Silber-Kuchen

Der fluffige Gold & Silber-Kuchen ist ein raffiniertes Rezept, das besonders Gäste staunen lässt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

Nach Belieben	Brösel (für die Form)
Nach Belieben	Fett (für die Form)
1 Stk.	Backform

Für den goldenen Teig

150 g	Butter (weiche)
130 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 TL	Vanillezucker
150 ml	Milch
5 Stk.	Eigelbe
250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
1 EL	Vanillepuddingpulver

Für den silbernen Teig

150 g	Butter (weiche)
130 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 TL	Vanillezucker
150 ml	Milch
5 Stk.	Eiweiße

200 g Mehl
0.5 Packungen Backpulver
125 g geriebene Mandeln (mit Schale)

Zubereitung

1. Für den **Gold & Silber-Kuchen** eine ca. 26cm Rohrbodenform gründlich ausfetten und mit Bröseln ausstreuen. Den Ofen zeitig auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann für den goldenen Teig die Butter, mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanillezucker cremig rühren.
3. Danach die Eigelbe untermischen.
4. Jetzt das Mehl, das Backpulver und das Vanillepuddingpulver durch ein Sieb hinzufügen und mit der Milch nur so lange verrühren, bis alle Zutaten miteinander verbunden sind. Den Teig anschließend zur Seite stellen.
5. Nun für den silbernen Teig als Erstes die Butter mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanillezucker ebenfalls cremig rühren.
6. Dann das Mehl, das Backpulver (gesiebt) und die Mandeln hinzufügen und mit der Milch nur so lange verrühren, bis alle Zutaten miteinander verbunden sind.
7. Als nächstes die Eiweiße steif schlagen.
8. Jetzt den Eischnee nach und nach unter den Teig heben.

9. Nun ca. die Hälfte vom goldenen Teig in die Form geben und vorsichtig verstreichen (das muss nicht so ordentlich geschehen).

10. Danach den Silbernen Teig in die Form geben und glattstreichen.

11. Letztendlich den restlichen goldenen Teig (mittig als Ring) auf den Silber-Teig geben und glatt streichen. Der Kuchen sollte jetzt ca. 55 Minuten auf mittlerer Schiene backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Den Kuchen vor dem Servieren noch dick mit Staubzucker bestäuben.