



Benötigte Zutaten

GOLD

180 g Zucker

180 g Butter

5 Eigelb

250 g Mehl

2 Pkg. Vanillezucker

1/2 Pkg. Backpulver

1/10 l Milch

SILBER

180 g Zucker

180 g Butter

100 g Mehl

200 g Haselnüsse (gerieben)

5 Eiklar

1/2 Pkg. Backpulver

1/10 l Milch

Gold und Silber

Ein altes Salzburger Kuchenrezept

Anleitung

Zubereitung GOLD

Butter, Zucker, Vanillezucker, Dotter schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermengen und unterheben. Milch dazu geben und alles zu einem lockeren Teig verrühren.

Zubereitung SILBER

Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Butter und Zucker schaumig rühren. Gemahlene Nüsse untermengen. Mit Milch glattrühren. Mehl und Backpulver dazugeben. Eischnee unterheben.

Die Teigarten schichtweise in eine befettete Tortenform füllen und bei 175 Grad ca. 60 bis 70 Minuten backen. Die fertige Torte mit Staubzucker bestreuen oder mit beliebiger Glasur glasieren.

Quelle: Salzburger Bäuerinnen kochen, Löwenzahnverlag



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten