

Bienenstich



Zutaten:

100 g	Mehl
150 g	Zucker
4	Ei(er)
1 Pck.	Vanillezucker
1 TL	Backpulver
1 EL	Zucker
½ Pck.	Mandelblättchen
2 Becher	Sahne
1 Pck.	Cremepulver (Paradiescreme Vanille)

Zubereitung:

1. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Schnell und zügig Mehl und Backpulver unterrühren und den Teig in eine runde Backform geben.
2. Die Mandelblättchen mit 1 EL Zucker in einer Pfanne kurz rösten und auf den Teig geben. Bei 175 °C 30 Minuten backen.
3. Die Paradiescreme mit den 2 Bechern Sahne verrühren. Den Kuchen erkalten lassen, quer durchschneiden und mit der Creme füllen.

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Koch-/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit: ca. 45 Minuten

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/1125531219043997/Bienenstich.html>