

Bienenstich



Zutaten für die Füllung:

1 Pck. Vanillepuddingpulver
500 ml Milch
50 (optional) g Zucker

Zutaten für den Teig:

3 Eier
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
150 g Mehl
0,5 Pck. Backpulver
75 g Butter, flüssig
30 ml Sahne

Zutaten für den Belag:

80 g Zucker
150 g Sahne
100 g Butter
80 g Honig
20 g Mandeln, gehobelt



Rösle Schüssel (hoch)



Lurch FlexiForm
Springform



Lurch Teigschaber Smart
Tool



Lurch Sieb TANGO



Lurch Schneebesen
TANGO



Lurch Tortenschneider



Riess Schnabeltopf aus
Emaille in pink

1

Zuerst wird der Vanillepudding für die Füllung nach der Packungsanweisung zubereitet. Den Pudding abkühlen lassen.

2

Den Ofen auf 180° Umluft vorheizen.

3

Für den Teig die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig aufschlagen. Anschließend Mehl und Backpulver hinein sieben und vorsichtig unterheben.

4

Danach die flüssige Butter und die Sahne einarbeiten.

5

Den Teig in die Springform geben und 12 Minuten backen.

6

~~Für den Belag Honig, Zucker, Sahne, Mandeln~~ und Butter zusammen in einem Topf aufkochen und die Masse gleichmäßig über den halbgebackenen Kuchen verteilen. Dabei darauf achten, dass der Teig nicht unter der Mandelmasse nachgibt. Ansonsten ein paar Minuten nachbacken.

7

Den Kuchen 15 Minuten weiterbacken bis er schön braun ist. Danach auskühlen lassen und waagrecht halbieren.

8

Die untere Hälfte mit Pudding bestreichen und den Deckel wieder oben auflegen.

Um es beim späteren Aufschneiden leichter zu haben, den Deckel vor dem Auflegen in die gewünschte Anzahl Stücke schneiden und einzeln auf den Kuchen legen.