



Blitz- Bienenstich

Zutaten:

Für den Teig

- 4 Eier
- 150g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 50g gehobelte Mandeln

Für die Puddingfüllung

- 1 Pck. Cremepudding- Pulver
- 500ml kalte Schlagsahne

Zubereitung:

1. Eier, Zucker und Vanillezucker mit einem Rührgerät schaumig schlagen.
2. Mehl und Backpulver vermischen und auf niedriger Stufe zu der Zucker-Ei Masse geben.
3. Die Springform einfetten und den Teig in die Form geben und glatt streichen.
4. Den Teig mit den Mandeln bestreuen und wie vorgegeben backen.
5. Kuchen gut auskühlen lassen!
6. Das Cremepudding- Pulver mit der Sahne steif schlagen.
7. Den Kuchen nun einmal in der Mitte waagrecht durchschneiden.
8. Auf den untersten Boden die Puddingcreme gleichmäßig verstreichen und den oberen Boden darauf auflegen.
9. Noch für ein paar Minuten kalt stellen.



Ca.90 Minuten



Ober-/Unterhitze (180°)

35 Minuten