

Bienenstich - leicht bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Eier, 200 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 100 gr Mehl, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver, 1 Teelöffel Backpulver, 100 gr gehobelte Mandeln, 75 gr Butter, 60 gr Zucker, 300 ml Sahne, 1 Päckchen Paradiescreme Vanille.

Die Vorbereitungen:

Backform nur Boden ausbuttern. Backofen auf 180 Grad vorheizen

Die Zubereitung:

Eier, Zucker, und Vanillzucker exakt 7 Min. cremig schlagen. Vanillepuddingpulver mit Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig unterheben.

20 Minuten vorbacken

In der Zwischenzeit:

Die Butter mit dem Zucker und den Mandeln in einem Topf bei kleiner Flamme schmelzen;

auf den vorgebackenen Kuchen vorsichtig, gleichmäßig verteilen und weitere 10 -15 Min fertig -backen.

Den ausgekühlten Kuchen, mit der mit Creme gemischten, geschlagenen Sahne füllen.