

Bienenstich

Zutaten Teig:

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 125 g Mehl
- 1 ¼ Päckchen Vanillezucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- 100 g gehobelte Mandeln

Zutaten Creme:

- 2 Becher Sahne
- 1 Päckchen Paradiescreme Vanille



Teig-Zubereitung:

Die Eier, den Zucker und ein Päckchen Vanillezucker verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und anschließend langsam in die Ei-Masse geben. Eine Springform gut einfetten und den Teig hinein geben. Nun die gehobelten Mandeln darüber verteilen. Dann ganz kleine Butterflocken auf die Mandeln geben und etwas Vanillezucker darüber verstreuen. Den Kuchenteig bei 175°C im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Restliche Zubereitung:

Zwei Becher Sahne mit einer Packung Paradiescreme Vanille schlagen und anschließend im Kühlschrank kalt stellen.

Den abgekühlten Teig mit einem Messer ca. 2cm rundherum am Rand mittig einschneiden und dann mit Hilfe eines Fadens (am besten eignet sich hier Zwirn) teilen (damit man einen „Deckel“ und einen „Boden“ erhält).

Dazu den Faden rundherum in den Einschnitt hineinziehen und dann den Faden über Kreuz ziehen, um den Teig somit zu teilen.

Nun die kalte Creme aus dem Kühlschrank auf den Boden verteilen und den Kuchendeckel auf die Creme legen. Fertig!



Noch ein Tipp: Den Kuchendeckel am besten schon vorschneiden, bevor man ihn auf die Creme legt, damit der Kuchen sich anschließend besser schneiden lässt.