



Bienenstich

Zutaten:

- 150g Mehl
- 200g Zucker
- 100g Mandeln (Blättchen oder Stifte)
- 5 Eier
- 2 Messerspitzen Backpulver

Zubereitung:

- Zucker und Eier 10 Minuten lang schlagen.
- Mehl und Backpulver mischen auf kleinster Stufe 1 kurz unterrühren.
- Nur den Boden mit Backpapier auslegen den Rand nicht fetten.
- Die Mandeln (Blättchen oder Stifte) in einen Esslöffel zerlassener Butter wälzen.
- Den Teig in die Form füllen und die Mandeln darauf verteilen.
- Bei 150- 160 Grad 40- 50 Minuten backen

Füllung:

- ½l Sahne (Süßrahm)
- 1 Packung Dr. Oetker Paradies Creme (Vanille Geschmack)
- Sahne fast steif schlagen
- Paradies Creme hinein geben.
- Die Sahne fertig steif schlagen.
- Den Kuchen mit einem Messer oder Faden durchschneiden und den Deckel abheben
- Auf den Boden die Cremefüllung geben und den Deckel drauf.