



Blitz-Bienenstich

Klassischer Bienenstich in einer schnellen und einfach zu backenden Variante. Bienenstich-Rezept für eine 26cm Springform.

Zutaten:

Teig:

4 Eier

200 g Zucker

100 g Mehl

1 Päckchen Vanillepudding

1 TL Backpulver

100 g Mandeln

Zucker zum bestreuen

Füllung:

2 Becher Sahne

1 Päckchen Paradiescreme Vanille

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig rühren, Mehl, Backpulver und Vanillepudding dazu geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Teig in eine Springform (26 cm) füllen, mit Mandeln und etwas Zucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen für 30 Min. bei 175° backen.

Kuchen vor dem füllen vollständig auskühlen lassen. Sahne mit Paradiescreme in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Kuchen 1x durchschneiden und mit der Creme füllen.