

Bienenstich - Füllung 1*

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Gefüllt, Eigen

Zutaten für: 1 Stück 28 Ø cm

FÜLLUNG

1/2	Ltr.	Milch
175	Gramm	Zucker
2		Vanilleschoten, aufkochen
30	Gramm	Vanillepudingpulver
5		Eigelb mit etwas Milch glatt rühren und zur Kochenden Milch hinzugeben und kurz aufkochen Lassen, ganz abkühlen lassen eventuell passieren, Glatt rühren
350	Gramm	Geschl.Sahne unterheben
7	Blätter	Gelatiene aufgelöst dazu Crem auf den Boden auftragen

Anleitung:

Vanille - Füllcreme herstellen siehe Rezept,

Gebackenen Bienenstich waagerecht durchschneiden, den Deckel in 12 Teile einteilen Vanillecrem auf den Hefeteigboden kuppelförmig aufstreichen und die einzelnen Deckelstücke kreisförmig geschnitten auf die aufgetragene Füllung im Kreis wieder Auflegen, mit Puderzucker abstauben und den Kuchen 1-2 Std. kühlen.