

Bienenstich

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Hefeteig, Gefüllt

Zutaten für: 1 Keine Angabe

TEIG VERSION 1

2		Eier
2	Essl.	Wasser
125	Gramm	Zucker
125	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Mandelblätter
		Butter

TEIG VERSION 2

3		Eier
4	Essl.	Wasser (warm)
185	Gramm	Zucker
185	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Mandelblätter
		Butter

FÜLLUNG

2	Pack.	Sahne
1	Karton	Galetta-Vanille-Pudding

Anleitung:

Eier, Zucker und Wasser schaumig schlagen, das mit dem Backpulver gemischte Mehl unterrühren und in eine gefettete Form (24 cm) geben. Auf dem Teig die Mandelblätter verteilen und Butterflocken und etwas Zucker darüber streuen. 25-30 min. bei 180-200° backen Für die Füllung Sahne kurz anschlagen und mit Vanillepudding steif schlagen. Den Kuchen nach dem Abkühlen vorsichtig halbieren, die Füllung auftragen und die Mandeldecke wieder aufsetzen.