

Bienenstich

Zutaten

Teig

| | |
|--------|-----------------------------|
| 125 g | Auch`s Weizenmehl Type 405* |
| 2 TL | Backpulver* |
| 4 | Eier* |
| 150 g | Zucker* |
| 1 EL | Vanillezucker* |
| 100 g | Mandelblättchen* |
| 3-4 EL | Honig* (optional) |

Füllung

| | |
|--------|----------------|
| 400 g | Sahne |
| 200 g | Schmand |
| 150 g | Milch |
| 2 Pck. | Paradies Creme |

* bei uns im **Vaihinger Mühlenladen** erhältlich

Zubereitung

1. Eier, Zucker und Vanillezucker aufschlagen und verrühren (mit dem Thermomix (TM): 5 Min./Stufe 4). Mehl und Backpulver dazugeben und kurz verrühren (TM: 10 Sek./Stufe 3).
2. Eine Springform mit Backpapier auslegen und Rand einfetten. Den Teig einfüllen. Mandelblättchen drauf verteilen und mit etwas Zucker bestreuen.
3. Bei 175 Grad Umluft ca. 25-30 Min. backen.
4. Optional: auf den fertig gebackenen heißen Kuchen den (kurz erwärmten) flüssigen Honig träufeln, damit die Mandelblättchen etwas fixiert werden.
5. Boden vollständig auskühlen lassen. Danach einmal durchschneiden.
6. Sahne, Schmand, Milch und Paradies Creme ca. 10-15 Sek. aufschlagen (TM: Schmetterling/Rührhaufsatz einsetzen, 10-15 Sek./Stufe 3).
Achtung: Die Masse wird sehr schnell fest.
7. Die Masse gleichmäßig auf dem Boden verteilen, z.B. mit einem großen Teigschaber. Den Kuchen bis zum Verzehr kühl stellen.