

Art - Bienenstich bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 mittelgroße Eier, 200 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 100 gr Mehl, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Päckchen Mandelblätter, 1 Esslöffel Zucker, 1 Esslöffel Butter, 0,5 l Sahne, 1 Päckchen Galetta Vanillepudding ohne Kochen v. Dr. Oetker, 1 Tasse Milch.

Die Vorbereitungen:

Eier und Butter sollten Zimmertemperatur haben.

Backform mit Butter einfetten.

Die Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker 5-8 Minuten sehr schaumig rühren. Mehl, Vanillezucker und Backpulver darunter rühren. Teig in die gefettete Springform füllen, Mandelblätter und 1 Eßl. Zucker darauf verteilen, 20 Minuten bei 180 Grad backen. Danach Springform aus dem Backofen nehmen, Butterflöcken darauf geben und nochmals 10 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen in der Mitte durchschneiden am Besten mit einem Messer erst am Rand die Mitte einritzen anschließend ein großes Stück Faden in die Ritze reinlegen, Faden überkreuzen und zusammenziehen.

So und jetzt noch die Creme zubereiten: 1/2 Liter Sahne schlagen, 1P. Galetta Vanillepudding ohne Kochen von Dr. Oetker (blaues Päckchen) hinzufügen, während dem schlagen 1/2 Tasse Milch dazugeben. Wird sehr schnell cremig und gelingt immer!!!