



Bienenstich

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 15 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 100 g Mehl
- 150 g Zucker
- 4 Ei(er)
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Zucker
- ½ Pck. Mandelblättchen
- 2 Becher Sahne
- 1 Pck. Cremepulver (Paradiescreme Vanille)

ZUBEREITUNG

Die Eier mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Schnell und zügig Mehl und Backpulver unterrühren und den Teig in eine runde Backform geben.

Die Mandelblättchen mit 1 EL Zucker in einer Pfanne kurz rösten und auf den Teig geben. Bei 175 °C 30 Minuten backen.

Die Paradiescreme mit den 2 Bechern Sahne verrühren. Den Kuchen erkalten lassen, quer durchschneiden und mit der Creme füllen.