



Weltbesten Bienenstich

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 2 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 12 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 42 Min.

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

ZUTATEN

3 Ei(er)
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
150 g Mehl
75 g Butter, zerlassen
3 EL Sahne
½ Pck. Backpulver
80 g Honig
80 g Zucker
2 EL Sahne
200 g Mandel(n) - Blättchen
100 g Butter
½ TL Zimt
1 halbe Zitrone(n), der Saft davon
½ Liter Sahne
1 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Vanillezucker

NÄHRWERT

Calories: 5192 kcal
Serving Size: 1

Geht schnell und schmeckt immer!

ZUBEREITUNG

Die 3 Eier, 125 g Zucker und Vanillezucker ca. 1/4 Stunde auf höchster Stufe schaumig schlagen. Dann 150 g Mehl mit Backpulver, 75g zerlassener Butter und 3 Esslöffel Sahne vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform oder in eine Lumara-Form füllen und bei 180-200°C 10-12 Minuten backen.

Für den Belag in der Zwischenzeit Honig, Zucker, Sahne, Butter, Zimt, Zitronensaft und Mandelblättchen in einem Topf einmal aufkochen und auf dem vorgebackenen (tragfähigen, das heißt : Belag darf nicht mehr einsinken) Kuchen gleichmäßig verteilen. Nun den Bienenstich ca.15 Minuten bis zur gewünschten Bräunung weiterbacken.

Den erkalteten Kuchen aus der Form lösen und quer durchschneiden. Den unteren Teil entweder wieder in die Lumara-Form oder einen Tortenring setzen. Die Sahne steif schlagen mit Sahnesteif und Vanillezucker. Auf dem Tortenboden verteilen und glattstreichen. Den oberen Teil vom Bienenstich vorsichtig in 12 Stücke schneiden.

Ring oder Form entfernen und die Stücke auf die Sahne setzen.