

Manni's Bienenstich

(Bienenstich mit Paradiescreme-Füllung)



Zutaten für den Teig:

Biskuit Boden:

6 Eier
220g Zucker
150g Mehl
2 Päckchen Vanillezucker
1/2 TL Backpulver

Zutaten für den Belag:

30-40g Butter
1 Päckchen Mandelscheiben

Zutaten für die Füllung:

(in Klammern steht die Menge für einen doppelstöckigen Kuchen)

3 (4) Becher Sahne
1 (2) Packung Paradies Creme (Dr. Oetker - Geschmack nach Wahl)

Zubereitung:

6 Eier schaumig schlagen, Zucker & Vanillezucker hinzugeben.

Sehr wichtig: Dann mindestens 8 Minuten auf voller Stufe schlagen.

Mehl und das Backpulver hinzugeben und unterheben.

Runde Form mit 28 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen, die Ränder mit Butter einstreichen, Teig einfüllen, zerlassene

Butter oben auf den Teig streichen und Mandeln darüber streuen. Dann ab in den Ofen und 50 Minuten bei 160°C backen.

Nach dem Abkühlen in 2 (3) Teile schneiden. Nun die Sahne mit Paradies Creme aufschlagen und auf den Boden

geben (bei 2 verschiedenen Füllungen 2 Becher Schlagsahne pro Packung Paradiescreme).

Kuchen zusammenbauen.

Anschließend für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen (am besten über Nacht kühl stellen) und dann schmecken lassen....

Wünsche einen guten Appetit 🥰