

Bienenstich mit Paradiescreme-Vanille

Zutaten für den Biskuitteig:

- 6 Eier
- 250g Zucker
- 1 Prise Salz
- 185g Mehl
- 80g gemahlene Mandeln
- 1 Teelöffel Backpulver
- 60g zerlassene Butter
- 100g gehobelte Mandeln

Zutaten für den Belag:

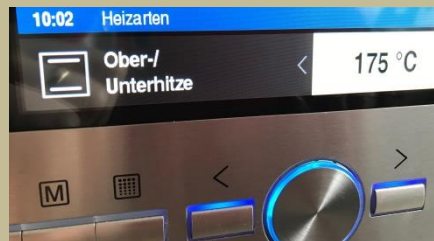
- 80g Butter
- 50g Zucker
- 5 Esslöffel Honig

Zutaten für die Füllung:

- 600 ml Schlagsahne
- 2 Pck. Paradiescreme Vanille

Zubereitung:

- Ei und Zucker ca. 10min auf höchster Stufe schlagen
- danach alle anderen Zutaten außer Butter vorsichtig unterheben
- jetzt auch die 60g zerlassene Butter unterheben
- alles in die Springform geben und die Mandeln rüber streuen



- 175 Grad Ober- und Unterhitze - 35min



Belag:

Auf den noch warmen Kuchen das Gemisch von geschmolzener Butter, Zucker und Honig rüber geben und dann erkalten lassen



Boden halbieren und die oberste Schicht mit den Mandeln schon in Stücke mal vorschneiden, sonst lässt es sich später schwer schneiden



Füllung:

- Kalte Schlagsahne und Paradiscreme ca. 3min schaumig schlagen
- auf die untere Hälfte die feste Masse geben
- die vorgeschnittenen Kuchenstücke wieder darauf verteilen



- alles in den Kühlschrank

Fertig!! Guten Appetit!!