

Bienenstich

von Theo Heenen aus Gescher

Zutaten:

4 Eier
80 g Zucker
80 g Honig
125 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
50 g Butter
80 g blättrige Mandeln
2 TL flüssiger Honig
2 Becher Sahne
1 Päckchen Vanillepudding (ohne Kochen)

Zubereitung:

Eier, Zucker und Honig vier Minuten lang mit dem Mixer schlagen. Dann Mehl und Backpulver unterheben. Anschließend eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter einfetten. Nun den Teig in die Form geben, die Mandeln auf dem Teig verteilen und dann die erwärmte, flüssige Butter darüber träufeln.

Bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) 25 bis 30 Minuten lang backen. Nach dem Backen den flüssigen Honig auf die Mandeln träufeln und das Ganze abkühlen lassen. Dann den Kuchen waagrecht mittig durchschneiden. Den Unterboden umdrehen und das Backtrennpapier entfernen.

Für die Füllung Sahne und Vanillepudding-Pulver mit dem Mixer schlagen (nach Angaben auf der Pudding-Pulver-Packung). Den unteren Boden mit der Masse bestreichen. Den Oberboden in Stücke schneiden und die einzelnen Stücke zu einem Ganzen auf die Masse legen. Bis zum Verzehr kaltstellen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!