



# Bienenstich

1 SPRINGFORM



CA. 25 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



## ZUTATEN

### Für den Teig:

5 Eier (trennen)

150 g Zucker

150 g Mehl

1 TL Backpulver

### Für das Topping:

100 g gehobelte Mandeln

1 EL Zucker

etwas Wasser

### Für die Creme:

3 Be. Domspitzmilch Schlagrahm

1 Pck. Sahnesteif

1 Pck. Paradiescreme Vanille

## ZUBEREITUNG

1. Aus den Zutaten für den Teig einen Biskuitteig herstellen und in eine gefettete Springform füllen.
2. Die Mandeln zusammen mit dem Zucker und dem Wasser verrühren und auf dem rohen Teig verteilen.
3. Im vorgeheizten Backofen den Biskuit bei 180° C ca. 25 Minuten goldbraun backen.
4. Den abgekühlten Kuchen in der Mitte durchschneiden.
5. Domspitzmilch Schlagrahm mit Sahnesteif schlagen und dann Paradiescreme Vanille einrühren und damit den Bienenstich füllen.



/bayernlandeg



/bayernland\_eg

[www.bayernland.de](http://www.bayernland.de)



Mehr Rezepte unter:

[www.youtube.com/BayernlandTV](https://www.youtube.com/BayernlandTV)