

## Bienenstich

<b>Zutaten</b>	4 Eier
<b>Teig/Boden:</b>	200 g Zucker 50 g Mehl 50 g Mondamin 1 TL Backpulver
<b>Belag:</b>	75 g Butter 2 EL Milch 100 g Zucker 200 g gehobelte Mandeln
<b>Füllung:</b>	2 Becher Sahne 1 P. Paradiescreme Vanille (Dessertpulver)

**Zubereitung Teig/Boden:** Eier und Zucker mit dem Handrührgerät zu einer cremigen Masse schlagen. Mehl, Mondamin und Backpulver einrühren. Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 180° C 25 Minuten backen.

**Zubereitung Belag:** Für den Belag Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Milch und Zucker zufügen und so lange erwärmen, bis der Zucker geschmolzen ist. Zum Schluss die Mandeln untermengen.

Nach 25 Minuten Backzeit den Boden aus dem Ofen nehmen und die Mandelmasse darauf verteilen. Den Bienenstich weitere 20 Minuten bei 180° C backen. Erkalten lassen.

**Zubereitung Füllung:** Sahne in eine Schüssel geben, Paradiescreme einrühren und aufschlagen, bis eine feste Masse entstanden ist. Den Boden einmal durchschneiden. Die Creme gleichmäßig auf den unteren Boden streichen und den oberen Boden draufsetzen.

Tipp: Für den Belag etwas Zucker durch 1 EL Honig ersetzen.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.  
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).