

SCHNELLER BIENENSTICH

mit Paradiescreme

Ober/Unterhitze: etwa 150 Grad (nicht vorgeheizt)
Backzeit etwa 30 min

für den Teig

4 Eier (Gr. M)
150g Zucker
1 Pck Vanillezucker
125g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
50g gemahlene Mandeln
100g abgezogene, gehobelte Mandeln
15g Puderzucker

für die Füllung

1 Pck Paradies-Creme Vanille (Pudding Pulver ohne Vorkochen)
400 ml Schlagsahne



Zubereitung

1. Zuerst Eier, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät mit Rührbesen mindestens 6 Minuten schaumig schlagen.
2. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise mit einem großen Schneebesen gleichmäßig unterheben. Die gemahlene Mandeln zugeben und ebenfalls unterheben. Den Teig in eine Springform (Durchmesser 26 cm, Boden gefettet oder mit Backpapier belegt) geben, die gehobelten Mandeln darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Etwa 30 min backen. Die Oberfläche soll ein bisschen knistern, wenn man mit den Fingern draufdrückt. Dann ist der Teig fertig gebacken.
3. Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Den erkalteten Boden einmal waagrecht durchschneiden.
4. Für die Füllung Paradies-Creme und Sahne mit dem Handrührgerät mit Rührbesen in etwa 3 Minuten cremig rühren. Die Creme auf den unteren Boden streichen und den oberen Boden darauf legen. Mit Puderzucker bestreuen und genießen.