

# Schneller Bienenstich

Kuchen

## Zutaten (10 Stücke)

- » 6 Ei(er)
- » 200g Zucker
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 200g Mehl
- » 3 TL Backpulver
- » 100g gemahlene Mandeln
- » 200g Mandelblättchen
- » 50g zerlassene Butter/Margarine
- » 1 Pk. Schlemmercreme (Vanille)
- » 400g Schlagsahne

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Schwierigkeitsgrad

Einsteiger



### Warte-Zeit

16-30min



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

Teig zubereiten

- Ofen auf 140°C vorheizen
- Eier, 170g Zucker und Vanillinzucker verrühren
- Mehl und Backpulver sieben
- mit gemahlenen Mandeln unterrühren
- Teig auf ein gefettetes Blech geben
- Mandelblättchen und restlichen Zucker darüberstreuen
- Kuchen 20-25 min backen
- mit flüssiger Butter beträufeln
- auskühlen lassen
- Kuchen in der Mitte durchschneiden

Füllung zubereiten

- Schlemmercreme mit der Sahne aufschlagen

Fertigstellung

- Creme auf einer Kuchenhälfte verteilen
- mit zweiter Kuchenhälfte bedecken

Nährwerte: 570kcal pro Stück

angelegt am: 30.09.2008

Rezept-Nr: 2297

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke