

Backen mit Klaus

7 Minuten Bienenstich

Zutaten: (Für ca. 12-14 Stücke)

- 200 g Zucker, 4 Eier, 1 P. Vanillezucker, 1 TL Backpulver, 100 g Mehl,
- 40 g Speisestärke, 1 P. Vanille-Pudding, 1 Msp. Bourbon-Vanille,
- 60 g Mandelblättchen, 2 Pck. Paradiescreme Vanille (Dr. Oetker),
- 2 Becher Sahne, 3 Pck. Sahnesteif, 400 ml Milch, Minze z. Garnieren

Zubereitung:

1. Auf Zimmertemperatur gewärmte Eier schaumig rühren, dabei 185 g Zucker u. Vanillezucker einrieseln lassen. Alles 7 Min. rühren. Bourbon-Vanille einrühren. Puddingpulver, Mehl u. Backpulver vermischen, über den Teig sieben u. mit einem Schneebesen unterheben.



2. Den Teig in eine gefettete u. mit Semmelbrösel bestreute Springform (Ø 26 cm) geben u. mit restl. Zucker u. Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeh. Ofen bei 160°C Umluft ca. 35 Min. backen. Kuchen ganz abkühlen lassen, dann waagrecht mittig aufschneiden. Einen Tortenring um den untersten Boden legen.



3. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Paradiescreme mit nur 400 ml Milch (nicht nach Packungsangabe) kurz verrühren u. unter die Sahne heben. Kuchenboden damit bestreichen, Deckel aufsetzen u. 2 Std. kühl stellen. Ring entfernen aufschneiden u. servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Minze garniert servieren.

