

Flinke Biene

ca. 16 Portionen  gelingt leicht  bis zu 20 Min.



Zutaten:

Backzubehör:

1 Springform (26 cm Ø)

Masse:

4 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
150 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver

Belag:

2 EL Zucker
70 g Butter
2 EL Honig
50 g geriebene Mandeln
100 g Mandelblättchen

Vanillecreme:

400 ml flüssiges Schlagobers
1 Beutel Dr. Oetker Paradies
Crème Vanille

Wie mache ich einen schnellen Bienenstich?:

1 Masse:

Eier mit Zucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

2 Belag:

Zucker mit Butter und Honig aufkochen. Vom Herd nehmen, Mandeln mit Mandelblättchen einrühren und sofort auf dem Kuchen verteilen. Die Form wieder in das Rohr schieben und **bei gleicher Herdeinstellung nochmals 10 Min. fertig backen.**

Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden.



③ Creme:

Schlagobers mit Paradiescremepulver mit dem Handmixer (Rührstäbe) erst langsam, dann auf höchster Stufe cremig aufschlagen und auf den Tortenboden streichen. Den Tortenoberteil in Stücke schneiden und auf die Creme legen.

