

Bienenstich

Zutaten

4 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
100 gr.Mehl
1 Päckchen Kochpuddingpulver
1 El Backpulver
100 gr.Mandeln gehobelt
Butter
Zucker ca eine große Handvoll
600 ml Milch
2 Päckchen Galetta Pudding Pulver Dr. Oetker



So macht es Dr. Bob

Für den Teig 4 Eier mit Zucker schaumig schlagen. Zwischendurch den Vanillezucker hinzufügen. 100 g Mehl, Puddingpulver zum Kochen und Backpulver mischen und sieben. Das ganz nun Portionsweise zu dem Zucker-Eier-Schaum geben und so lange Rühren bis es ein homogener Teig ist.

Den Teig in die vor gefetteten Springform geben (28 cm Durchmesser). Teig glatt streichen. Mandeln auf den Teig streuen und den Zucker über die Mandeln geben. Butterflocken

ca 5 Stück über die Zucker-Mandeln verteilen.



Den Teig mit den Mandeln und Zucker sowie Butter in den Ofen geben bei 170 Grad ca. 35 Minuten. Wenn danach die Mandeln noch zu hell sind kann die Oberschicht mit einem kleinen Brenner nacharbeiten.

Boden abkühlen lassen und danach einmal in der Mitte teilen.

Milch mit Galetta Pulver zu einer schönen Creme verrühren und am besten schön Luftig ca. 3 Minuten mit dem Mixer schlagen.

Puddingmasse auf den unteren Boden verteilen und dann den Deckel aufsetzen und behutsam andrücken.





Den Kuchen ca 1 Stunden kühlen

