



Bienenstich auf fixe Art

★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 25 Min. **Kochzeit:** 40 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 5 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 16 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 5 Ei(er)
- 200 g Zucker
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 4 EL Wasser
- 1 EL Zucker
- 100 g Mandel(n), Blätter
- Becher Sahne
- 1 Pkt. Puddingpulver (Galette), Vanille
- 2 Becher Sahne

ZUBEREITUNG

Aus Eiern, Zucker, Mehl, Wasser und Backpulver einen Biskuitteig bereiten. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Mandelblätter und Zucker mischen und auf den Teig streuen. Bei 175° ca. 30- 40 Min. backen. Kommt auf euren Ofen an. Auskühlen lassen und einmal durchschneiden. Den oberen Boden in 16 Stücke schneiden. Die Sahne mit Galetta steif schlagen und auf den unteren Boden streichen. Die oberen Stücke darauf legen.