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 - ©2024 M.Hennicke