

Bienenstich mit Milch-Schnitte®

(12 Stücke)

Milch-
Schnitte®



Zutaten:

- 12 Stück Milch-Schnitte®
- 4 Eier
- 150g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 100g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 80g Mandelblättchen
- 20g Zucker
- 200 ml Sahne
- 4 EL flüssiger Honig
- 1 Blatt weiße Gelatine
- 50 g Holunderblüten-Gelee (*Alternativ 40 g Aprikosenkonfitüre + 10 ml Holunderblütensirup*)
- Außerdem:* Backrahmen (flexibel einstellbar)



Zubereitungszeit:

- ca. 40 Minuten
- Backzeit: ca. 20-25 Minuten
- Kühlzeit: ca. 60 Minuten



Zubereitung:

1. Eier und Puderzucker schaumig schlagen, Puddingpulver, Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Teig in einen eckigen Backrahmen (18 x 20 cm) auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech füllen und mit Mandelblättchen und Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160°C) ca. 20-25 Minuten backen. Mandel-Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
2. Sahne steif schlagen und Honig unterrühren, Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, auflösen und unter die Sahnecreme rühren. Gelee glatt rühren, Mandelboden waagrecht halbieren und die untere Hälfte mit Gelee bestreichen. Die Hälfte der Honig-Sahne darauf verteilen und Boden mit 10 Stück Milch-Schnitte® belegen.
3. Übrige Honig-Sahne darauf verteilen, oberen Mandel-Boden auflegen und ca. 60 Minuten kalt stellen. Bienenstich mit Milch-Schnitte® in Stücke schneiden und servieren.