

Bienenstich mit Biskuit und Vanillepuddingfüllung



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

Biskuit

6 Eier

190 g Zucker

150 g Mehl

75 g Stärke

1 P. Vanillezucker

Zitronenabrieb

1 EL Rum

Deckel:

40 g Butter

gehobelt oder gestiftelte Mandeln nach Bedarf

1 Löffel Honig

Die Füllung:

1 Eigelb

1 P. Vanillepuddingpulver

500 ml Obers (Schlagsahne)

1 P Vanille QimiQ

Vanillemark von einer halben Schote

45 g Zucker

Zubereitung:

Biskuit:

Die Form buttern und mehlieren.

Teig zubereiten mit der Küchenmaschine (Eier/Zucker mit Ballonschneebeisen ca. 15 aufschlagen, Aromen zugeben und Mehl unterheben, zB. mit Unterheberührerlement)

35 Minuten backen im Kuchenprogramm auf Stufe 2

Etwas auskühlen lassen und aus der Form stürzen auf ein Kuchengitter ich hab die Multifry du kannst es auch im Backofen backen, dann nur Ober-/Unterhitze nehmen und 180 Grad 35 bis 40 Minuten einstellen. Biskuit nach Auskühlen teilen.



Deckel:

Für den Deckel müsst ihr einfach 40 g Butter und gehobelt oder gestiftelte Mandeln mit anrösten einen Löffel Honig dazu, schon goldbraun werden lassen und dann direkt auf die obere Hälfte verteilen, auskühlen lassen und dann gleich vorschneiden, dann drückt sich nicht alles nach unten wenn man den Kuchen schneidet.



Füllung:

Für die Füllung 450 ml Obers/Sahne mit dem Zucker erhitzen in der CC, die restlichen 50 ml mit dem Eigelb, dem Puddingpulver sowie dem Vanillemark sobald das Obers kocht, die Puddingmasse langsam unterrühren in den Topf schütten und alles aufkochen lassen (Flexielement). Auskühlen lassen und dann Vanille QimiQ aufschlagen (Ballonschneebeisen) und unterrühren und auf den Kuchenboden verteilen. Oberteil des Kuchens drauf geben und kühl stellen.

