



BIENENSTICH MIT Milch- Schnitte®

Zubereitungszeit:

ca. 1 Std

Kühlung:

ca. 1 Std

ZUTATEN

für 16 Stück

10 Stück Milch-Schnitte®

- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 70 g Mandelblättchen
- 20 g Zucker
- 200 ml Sahne
- 4 EL flüssiger Honig
- 1 Pck. Sahnesteif
- 50 g Holunderblüten-Gelee
(Alternativ 40 g Aprikosenkonfi
türe + 10 ml Holunderblütensirup)

Utensilien: eckiger Backrahmen

Portionen:	16
Pro Portion:	72 g
Pro Portion:	243 kcal

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 mit Sahnesteif steif schlagen und Honig unterrühren. 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.

Tipp: Die obere Hälfte des Mandel-Bodens vor dem Auflegen bereits in 16 Stücke schneiden.