



## **Zarter Bienenstich ohne Hefe**

*Zutaten für eine Springform mit 24 cm Ø*

### **Teig.**

- 3 Eier Gr. L
- 1 Prise Salz
- 170 g feiner Zucker
- 125 g Mehl
- 1 ½ Teel Backpulver

Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Die Ränder nicht fetten! - Eier trennen. Eiweiß mit dem Salz steifschlagen, dabei nach und nach den Zucker dazurieseln lassen. Das Eigelb sachte unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und über die Eimasse sieben. Mit einem Teigschaber vorsichtig, aber sorgfältig unterheben. Den Teig in die vorbereitete Springform geben.

- 30 g weiche Butter
- 40 g gehobelte Mandelblättchen
- 1-2 El. Vanillezucker
- 

Die Butter in kleinen Flöckchen auf dem Teig verteilen. Die Mandelblättchen darüber geben und mit dem Vanillezucker bestreuen. Den Kuchen bei 180 Grad ca. 25-30 Minuten backen. In der Zwischenzeit könnt ihr die Vanillecreme vorbereiten.

## Vanillecreme (Crème diplomate)

*Die Creme wird in zwei Schritten zubereitet.*

- 250 g Vollmilch
- ½-1 Vanilleschote, je nach Größe
- 3 Eigelbe
- 60 g Zucker
- 25 g Maisstärke
- 2 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Milch in einen Topf geben. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark und die Schote in die Milch geben und diese zum Kochen bringen. Währenddessen die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Zucker und der Speisestärke verquirlen. Die kochende Milch über die Eimasse gießen und gut verrühren. Danach durch ein Sieb zurück in den Topf geben und bei milder Hitze und unter ständigem Rühren (!) aufkochen und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd ziehen, die Gelatine unterrühren und Vanillecreme in eine saubere Schüssel füllen. Die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und die Creme auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

- 250 g frische Schlagsahne
- 

Die Schlagsahne steif schlagen und in drei Portionen unter die abgekühlte Vanillecreme heben.

Den abgekühlten Kuchen einmal waagrecht durchschneiden. Die untere Hälfte auf einen Kuchenteller legen und gleichmäßig mit der Vanillecreme bedecken. Danach die obere Kuchenhälfte auflegen. Der Bienenstich schmeckt sowohl frisch, als auch nach kühler Lagerung am nächsten Tag :-).

Copyright: MaLu's Köstlichkeiten 2015