



HAUSGEMACHTER BIENENSTICH

ZUTATEN 10 P.

- 300 g Zucker
- 250 g Mehl
- 80 g Mandeln
- 1 l Sahne
- 150 g Paradiescreme-Mischung
- 20 g Backpulver
- 9 Eier

ZUBEREITUNG

Für die Herstellung des Biskuits:

1. Die Eier mit zwei Drittel des Zuckers schaumig rühren.
2. Mehl, Backpulver und Zucker unterrühren.
3. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen.
4. Den Biskuit bei 160 bis 180° im Heißluftofen ca. 15 bis 20 Minuten backen.

Für die Herstellung der Paradiescreme:

1. Die Paradiescreme-Mischung mit Sahne aufschlagen.
2. Ein Drittel des Zuckers karamellisieren und Mandeln hinzugeben.

Den gebackenen und ausgekühlten Biskuit der Länge nach halbieren und mit der Paradiescreme füllen.

Die Mandeln auf dem Kuchen verteilen.