

Unser Backbuch



Bienenstich

Zutaten für den Teig:

3 Eier

150gr. Mehl

150gr. Zucker

1 Teelöffel Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

Eier und Zucker schaumig rühren, Mehl dazugeben, in eine Form füllen, Butterflocken und Mandeln darüber streuen und auf mittlerer Schiene bei 200 Grad für 20 Minuten backen.

Füllung klein schneiden

2 Becher Sahne a 200 Gramm 30%

1 Päckchen Paradiescreme

Sahne leicht an schlagen, Paradiescreme dazu und 3-4 Minuten cremig schlagen. Boden einmal quer durchschneiden, mit Creme füllen, Deckel wieder drauf, oberen Deckel leicht vorschneiden.