

Rezepte > Dessert

Bienenstich

Zeit gesamt

1h 30min



Zubereitungszeit 30min





Zutaten

für 16 Portionen

Eier		1 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.		130 g
Milch		550 ml
ÖI		50 ml
Weizenmehl, Type 405		300 g
Zucker		235 g
Salz		
Backpulver 1	L	Päckchen
Vanille Zucker 1	L	Päckchen
Butter		100 g
Aprikosenkonfitüre		30 g
Mandeln, gehobelt		200 g
Blattgelatine		5 St.
Schlagsahne		200 ml
Vanillepuddingpulver 1		Päckchen
Puderzucker		1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Springfrom 28 cm Durchmesser, Backpapier, SILVERCREST Monsieur Cuisine

- 1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auskleiden und Ränder einfetten.
- 2. Im Mixbehälter 1 Ei, Quark, 50 ml Milch und 50 ml Öl verrühren. 300 g Mehl, 75 g Zucker, 1 Prise Salz und Backpulver zugeben und 2 Min./Knetstufe verkneten.
- 3. In den gesäuberten Mixbehälter 50 g Zucker, Vanillinzucker, Butter und Aprikosenkonfitüre geben und 2 Min./60 °C/Stufe 2 erwärmen. Anschließend 5 Sek./Stufe 6 pürieren. Mandelblättchen zufügen und 8 Sek./Stufe 1/Linkslauf unterrühren. Teig in eine gebutterte Springform gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Anschließend Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen und ca. 50 Min. backen. Nach ca. 30 Min. den Kuchen mit Backpapier abdecken. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 4. Inzwischen für die Füllung in einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In den gesäuberten Mixtopf Rühraufsatz einsetzen. In den Mixbehälter Sahne geben und etwa 40 Sek./Stufe 4 steif schlagen. Anschließend umfüllen und kalt stellen.
- 5. In den gesäuberten Mixbehälter 500 ml Milch, 100 g Zucker und Vanillepuddingpulver geben und 7 Min./100 °C/Stufe 3 kochen. Gelatine ausdrücken, zum Pudding geben und 30 Sek./Stufe 3 auflösen. Anschließend Pudding umfüllen und abkühlen lassen. Dabei gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet.
- 6. Geschlagene Sahne unter den abgekühlten Pudding heben. Abgekühlten Boden waagerecht durchschneiden, sodass gleich große Platten entstehen. Puddingcreme auf

den Kuchenboden gleichmäßig verteilen und Kuchendeckel daraufgeben. Bienenstich mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pr	o Portion)
---------------	------------

Kaloriengehalt	319 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	14 g