



Bienenstich

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Eier	1 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	130 g
Milch	550 ml
Öl	50 ml
Weizenmehl, Type 405	300 g
Zucker	235 g
Salz	
Backpulver	1 Päckchen
Vanillinzucker	1 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, Springform 28 cm Durchmesser, Backpapier, 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 waagrecht 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 (pro Portion)

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