

BIENENSTICH, QUERFOOD

Autor: Gast, 24.04.2019

★★★★★ (5.00)/5

Zubereitung:

Eier trennen, Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen, über die Eigelbmasse sieben und unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Teig in eine Springform geben, mit Vanillezucker und Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 30 - 40 Minuten backen.

Den fertig gebackenen, ausgekühlten Kuchen 1x horizontal durchschneiden. Sahne und Paradiescreme in einem hohen Gefäß steif schlagen.

Den unteren Kuchenboden mit der Creme bestreichen und den oberen Kuchenteil drauflegen. Kuchen eine Weile kalt stellen.



Zutaten für 4 Personen:

4	Eier
150g	Zucker
100g	Mehl-Mix hell, Hammermühle
1 - 1,5 TL	Backpulver, RUF
1 Pck.	gehobelte Mandeln
1 Pck.	Vanillin-Zucker, RUF
500ml	Sahne (nach Geschmack bis zu 750ml)
1,5 Pck.	Paradiescreme, Dr. Oetker (bei 750ml Sahne 2 Pck. Paradiescreme)



Wichtiger Hinweis: Dieses Rezept ist nur für den privaten Gebrauch. Kommerzieller Gebrauch und Vertrieb sind ebenso wie Weiterverbreitung im Internet und durch Druckmedien außer durch den Autor selbst oder durch QUERFOOD glutenfrei leben nicht erlaubt.