

Kuchen Rezepte

Bienenstich Kuchen Gefüllt - Unser Tipp

Zutaten: Teig

3 Eier (gösse M)
150g Zucker
150g Mehl
50g Mandeln
in Scheiben
1 Päckchen Backpulver
1 Packchen Vanillezucker

Zutaten: Füllung

1 Becher Sahne
1 Päckchen Vanillepudding
ohne kochen
2 Becher Schmand
1 mittlere Dose Ananas in Stücke

Für den Teig:

Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Dann das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Nun den Mehlbrei Löffelweise zum Eierschaum geben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in eine gut gefettete und mit Mehl bestreute 26er runden Backform geben und mit Mandelblättchen bestreuen. Das Ganze danach bei 200 Grad 15 bis 20 Minuten im Backofen backen. Den fertig gebackenen Kuchen abkühlen lassen und vorsichtig einmal quer durchschneiden.

Für die Füllung:

Jetzt die flüssige Sahne mit dem Schmand verrühren. Anschließend das Puddingpulver einrühren, so das Alles eine feste Masse wird. Danach die abgetropften Ananasstücke unterheben. Jetzt den unteren Kuchenboden auf eine Kuchenplatte legen und auf dem Kuchenboden die Füllung gleichmäßig verteilen. Nun den oberen Kuchendeckel darauf setzen, fertig ist der gefüllte Ananas Bienenstich.