

Bienenstich



Zutaten:

4 Eier
120g Zucker
120g Mehl WZM 405
100g Karamandel
100g Mandelblättchen
1 Päckchen Paradiescreme (Vanille)
2 Becher Sahne

Zubereitung:

Eier und Zucker 10 Minuten auf höchster Stufe rühren. 120g Mehl mit dem Schneebesen unterheben. Springform am Boden mit Backpapier auslegen, Masse einfüllen.

Karamandel und Mandelblättchen vermischen und auf den Teig verteilen.

Bei 175°C 20 bis 30 Minuten backen.

(Ober- und Unterhitze)

Nach Abkühlen den Boden einmal durchschneiden, Sahne aufschlagen, mit Paradiescreme mischen. Den Boden damit bestreichen, Deckel auflegen.

August Schuler Mönchmühle

Leonhardstraße 5 - 6 88212 Ravensburg Tel. 0751-23407

<http://www.moenchmuehle.com>