

Rezept

Bienenstich mit Puddingcreme

Ein Rezept von Bienenstich mit Puddingcreme, am 29.03.2023

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Orangensaft
300 g Mehl	1 Päckchen Backpulver
6 EL Milch	100 g Butter
50 g Zucker	200 g Mandelblättchen
Fett und Semmelbrösel für die Form	½ l Milch
1 Päckchen Vanillepuddingpulver	100 g weiche Butter
100 g Puderzucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen, Form vorbereiten. Aus den Teigzutaten nach dem Grundrezept in 40-45 Min. einen Boden vorbacken.
2. Milch mit Butter aufkochen, Zucker und Mandelblättchen darin unter Rühren köcheln lassen, bis die Masse glasig wird. Mit zwei Löffeln von außen nach innen auf dem vorgebackenen Boden verteilen und in 10 Min. fertig backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Aus Milch und Puddingpulver einen Pudding kochen, unter Rühren abkühlen lassen. Boden einmal quer teilen. Tortenring um den unteren Boden stellen. Butter mit Puderzucker cremig rühren, Pudding löffelweise unterschlagen. Creme auf den Boden streichen, den oberen Boden auflegen. In den Kühlschrank stellen.