

Rezept

Schneller Bienenstich

Ein Rezept von Schneller Bienenstich, am 08.06.2023

Zutaten

150 g weiche Butter	150 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln	½ TL gemahlene Vanille
1 EL Honig	2 Eier
125 g Mehl	1 TL Backpulver
50 ml Milch	2 EL Mandelblättchen (nach Belieben)
neutrales Öl für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Für den Belag 100 g Butter, 100 g Zucker, gemahlene Mandeln, Vanille und Honig unter Rühren aufkochen. Die Masse kurz abkühlen lassen.

2. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten. Für den Teig 50 g Butter und 50 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. 1 Ei einrühren, das Mehl und das Backpulver mischen und mit der Milch kurz unterrühren. Den Teig in die Form füllen und mit einem Löffel glatt streichen.

3. Das restliche Ei unter die Mandelmasse rühren. Die Masse auf dem Teig verteilen. Nach Belieben Mandelblättchen aufstreuen und den Kuchen im Ofen (Mitte) 30 Min. backen.