

Bienenstich soft & leicht

Herkömmlicher Bienenstich wird meist aus Hefeteig und einer Buttercremefüllung hergestellt. Diese Bienenstich – Variante ist hingegen aus luftig – weichem Rührteig mit softer Vanillecreme!

glutenfrei, weizenfrei



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Teig:

100g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

120g Zucker

4 Eier

1 P. Vanillezucker

1 TL Backpulver

80g Mandelblättchen

1 EL Zucker

Für die Füllung:

2 Becher Sahne

1 P. Paradiescreme Vanille von Dr. Oetker

1. Mandelblättchen und 1 EL Zucker in einer Pfanne kurz rösten und beiseite stellen.

2. Den Teig zubereiten. Eier, Zucker und Vanillezucker dick-cremig rühren. Mehl und Backpulver auf die Schaummasse sieben und mit einem Schneebesen locker verrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen und mit

Mandelblättchen belegen. Bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Den Kuchen einmal waagerecht teilen. Den unteren Kuchenboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.

3. Ungeschlagene Sahne mit Paradiescreme verrühren. Die Creme auf den Kuchenboden streichen und den oberen Kuchenboden auflegen. Etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.