

# Blitz-Bienenstich

## Zutaten I Springform 26 Ø

Für den Biskuit-Teig:

4	Eier
200g	Zucker
100g	Mehl
1 Tl	Backpulver
30g-40g	Mandelblätter

Für die Füllung:

1 Pkg.	Vanillepuddingpulver
¼ l	Milch
2 Becher	Schlagsahne
1 Pkg.	Sahnesteif

Zubereitungszeit: 45 Min.; Backzeit: 30 Min.

## Zubereitung:

- Backofen auf 170 °C vorheizen.
- Eier und Zucker ca. 4 Min. schaumig schlagen. Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben und den Teig in eine mit Backpapier ausgekleidete Springform füllen.
- Den Kuchen bei 170 C Umluft ca. 30 Min. und auskühlen lassen, aus der Form lösen und dann 1-mal quer durchschneiden.
- Für die Füllung Puddingpulver mit der Milch nach Packungsanleitung zubereiten.
- Sahne mit Sahnesteif schlagen und unter den abgekühlten Pudding heben.
- Kuchenboden auf eine Tortenplatte in einen Tortenring setzen. Sahne-Pudding auf dem Boden verteilen, den Mandel-Deckel darauf setzen und den Tortenring abziehen.

## Tipp:

Wer es ganz schnell haben möchte verwendet Vanillepudding ohne Kochen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
256 kcal	14,8 g	25 g	5,4 g	67,7 mg

