

Schneller Schoko-Bienenstich

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Belag:

75 g Butter
40 g Zucker
3 EL Schlagsahne (von der Sahne für die Füllung abnehmen)
1 TL Honig
100 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

All-in-Teig:

125 g Weizenmehl
20 g Dr. Oetker Kakao
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
150 g weiche Butter oder Margarine
4 Eier (Größe M)

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme Schokolade
etwa 400 g kalte Schlagsahne



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Sie können auch 50 g Raspelschokolade oder 1 kleine Dose abgetropfte Mandarinen (Abtropfgew. 175 g) unter die Creme heben.

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Belag: Butter, Zucker, Sahne und Honig in einem kleinen Topf unter Rühren langsam erhitzen und kurz aufkochen. Mandeln unterrühren und die Masse etwas abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.

3. All-in-Teig: Mehl mit Kakao und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 35 Min.

4. Nach etwa 20 Min. Backzeit den Belag kleckweise auf dem Boden verteilen und vorsichtig verstreichen.

Boden aus der Springform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Boden einmal waagrecht durchschneiden und den Mandelboden in 12 Stücke schneiden.

6. Füllung: Paradies Creme nach Packungsanleitung, **aber statt mit Milch mit knapp 400 g Sahne**, aufschlagen. Die Creme auf dem unteren Boden glatt streichen. Die Stücke des Mandelbodens auflegen und leicht andrücken. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 35 g, Kh: 29 g, kJ: 1.905, kcal: 455



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie in den Büchern aus dem Dr. Oetker-Verlag. Bestellbar auch online in unserem Shop!

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.