

Bienenstich-Dessert im Glas

Der Klassiker mit köstlicher Puddingcreme und selbstgemachtem Mandelkrokant wird ganz einfach im Glas zubereitet.

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Puddingcreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
60 g Zucker
500 ml Milch
200 g Schlagsahne

Mandelkrokant:

40 g Zucker
20 g Butter
50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Außerdem:

etwa 2 süße Hefebrötchen (100-150 g)

Wie bereite ich ein einfaches Bienenstich-Dessert zu?:

① Puddingcreme vorbereiten:

Puddingpulver mit **60 g Zucker** mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der kalten Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen, angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren **mind. 1 Min.** kochen. Pudding direkt mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen.

② Mandelkrokant zubereiten:

Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und bräunen. Dann Butter hinzugeben und verrühren. Mandeln hinzugeben und unter Rühren bräunen. Masse auf einen Bogen Backpapier geben, gleichmäßig verstreichen und erkalten lassen.

③ Puddingcreme zubereiten:

Sahne in einem Rührbecher steif schlagen. Erkalten Pudding kräftig rühren und Sahne vorsichtig unterheben.



④ **Dessert schichten:**

Brötchen in kleine Stücke schneiden und abwechselnd mit der Puddingcreme in Dessertgläser schichten. Mandelkrokant grob zerbrechen und auf der oberen Schicht Puddingcreme verteilen. Bienenstich-Dessert bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Dessert kann auch mit etwa 100 g Eierplätzchen zubereitet werden.

