

# Blitz-Bienenstich

Ein schneller Bienenstich mit leckerer Pudding-Füllung und knusprigem Mandel-Topping aus der Springform.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Fett

### Teig:

4 Eier (Größe M)  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

### Puddingfüllung:

1 Pck. Dr. Oetker Galetta  
Cremepudding-Pulver Vanille-Geschmack  
500 g kalte Schlagsahne

Wie backe ich den besten schnellen Bienenstich?:

## 1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit Zucker und Vanillin-Zucker mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Min. schaumig schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Form glatt streichen und mit Mandeln bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 35 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Den Boden vom Springformrand lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden entfernen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.
- 4 Mitgebackenes Backpapier abziehen. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte geben.
- 5 **Puddingfüllung zubereiten:**  
Galette mit Sahne in einem Rührbecher steif schlagen und gleichmäßig auf dem unteren Boden verstreichen. Oberen Boden auflegen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Bienenstich lässt sich einen Tag im Voraus zubereiten.

