





Torte nach Bienenstich-Art (Ø 28 cm)

Ein schneller Kuchen mit Pudding-Creme und Mandeln.

12 - 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):
Fett

Belag:

50 g Butter
40 g Zucker
3 EL Schlagsahne (von der Sahne für die Füllung nehmen)
1 TL Honig
100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
160 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
200 g weiche Butter oder Margarine
5 Eier (Größe M)

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Vanille-Geschmack
etwa 500 g kalte Schlagsahne

Wie mache ich eine Torte nach Bienenstich-Art?:

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Belag zubereiten:

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 zubereiten:**

Mehl mit 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 20 Min.

④ Belag klecksweise auf dem Boden verteilen, vorsichtig verstreichen und den Kuchen fertig backen.

Backzeit: etwa 15 Min.

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

⑤ Boden einmal waagrecht durchschneiden und den Mandelboden in 12 (16) Stücke schneiden.

⑥ **Füllung zubereiten:**

Paradiescreme nach Packungsanleitung, **aber statt mit Milch mit knapp 500 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.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch 50 g Dr. Oetker Raspelschokolade unter die Creme heben.

