

# Mini-Bienenstich

## Aus der Mini-Kuchenform

Vorbereitungszeit 20 Min | Backzeit 30 Min



## So wird's gemacht:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

100 g Mandelblättchen, Butter, Sahne, Zucker und Honig in den Mixtopf geben und 2 Min/60°C/Linkslauf/Stufe 2 erwärmen und umfüllen.

Die Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und 40 Sek/Stufe 4 vermischen, in die leicht gefettete Minikuchenform füllen und 30 Min backen.

In der Zwischenzeit Sahne und Sahnesteif bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen, umfüllen und kalt stellen. Nun den Vanillepudding kochen. Dazu die Milch, Puddingpulver und Zucker in den Mixtopf geben und 8 Min/80°C Stufe 3 kochen. Den Pudding zum Abkühlen umfüllen.

Minikuchen abkühlen lassen.

Zum Schluß die Sahne mit dem kalten Vanillepudding vermischen und mit der Garnierspritze auf die Minikuchen spritzen. Mit den zur Seite gelegten ( 50 g ) Mandelblättchen bestreuen und servieren.

## ZUTATEN: für 8 Stück

Für die Mandelblättchen:

- 150 g Mandelblättchen
- 40 g Butter
- 40 g Sahne
- 25 g Zucker
- 15 g Honig

Für den Teig:

- 150 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 250 g Mehl
- 1 Pck Backpulver
- 150 g Milch

Für die Füllung:

- 200 g Milch
- 20 g Vanillepuddingpulver
- 25 g Zucker
- 200 g Sahne
- 1 Pck Sahnesteif

**Gutes Gelingen, Deine Melli**