

Bienenstich ohne Creme oder schneller Butterkuchen

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Blech

Für den Boden

- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Mehl
- 1 Becher Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise(n) Salz
- 2 Teelöffel Backpulver

Für den Belag

- 200 g gehobelte Mandeln
- 130 g Butter
- 1 Becher Zucker
- 4 Esslöffel Milch

Lust auf Bienenstich. Aber nicht auf Creme? Dann nichts wie ran an die schlanke Schnitte und Boden und Mandeldecke solo vernascht. Kein Pudding, keine Creme - nur ein paar karamellisierte Mandeln. Und ein saftiger Boden - ganz ohne Hefe. Für den schnellen Bienenstich-Hunger quasi.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Sahne in eine Schüssel gießen. Becher auswaschen, abtrocknen und für das Abmessen der restlichen Zutaten verwenden.

- 3 -

Restliche Zutaten zur Sahne geben und cremig rühren. Auf das Backblech geben und im heißen Ofen 10 Minuten backen.

- 4 -

Zucker, Butter und Milch erwärmen und Mandeln unterrühren. Auf dem Kuchen verstreichen und erneut 10-12 Minuten backen.