

Bienenkuchen vom Blech



Zunächst den Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Danach die zimmerwarme Butter mit Salz, Zucker und Vanillezucker hellcremig aufschlagen.

Die Eier einzeln nacheinander unterrühren.

Nun Mehl und Backpulver zur Masse sieben und einrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist.

Den Teig auf dem Backblech verstreichen und auf mittlerer Schiene **18-20 Minuten** backen. Den Boden vollständig abkühlen lassen.

Währenddessen Puddingpulver, Zucker und Vanillezucker in etwas Milch auflösen und die restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen.

Dann das angerührte Puddingpulver mit einem Schneebesen einröhren und unter ständigem Rühren eindicken lassen. Den Pudding an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und etwas abkühlen lassen.

Nun Schmand und Magerquark unter den Pudding rühren und auf dem abgekühlten Boden gleichmäßig verstreichen. Den Kuchen ca. 45 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für den Fruchtspiegel

Anschließend die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Aprikosen durch ein Sieb abgießen und den Aprikosensaft auffangen.

Den Aprikosensaft mit der Marmelade in einem Topf verrühren.

Die Gelatine vorsichtig ausdrücken und zur Marmelade geben. Alles im Topf bei schwacher Hitze leicht erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat und die Marmelade etwas flüssiger ist.

Danach den Fruchtspiegel zügig auf der Creme verteilen und wieder kalt stellen. **Für die Aprikosen-Bienen**

Währenddessen die Aprikosenhälften mit Küchenpapier gut abtupfen.

Die Zartbitterschokolade klein hacken und in einen Gefrierbeutel geben.

Den Gefrierbeutel in heißes Wasser legen, bis die Schokolade geschmolzen ist, und in die untere Ecke ein sehr kleines Loch schneiden.

Anschließend die flüssige Schokolade in Streifen auf die Aprikosenhälfte spritzen und die Zuckeraugen mit der Schokolade festkleben. Die Mandelblättchen als Flügel anbringen.

Zum Schluss die Aprikosen-Bienen auf dem Bienenkuchen vom Blech verteilen und bis zum Servieren kalt stellen.

Für die Schmandcreme:

120 g Butter, zimmerwarm
Prise Salz
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
5 Eier
200 g Mehl
½ Päckchen Backpulver

500 ml Milch
2 Päckchen Puddingpulver,
Vanille
75 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
400 g Schmand
250 g Magerquark

Für den Fruchtspiegel:

6 Blatt Gelatine
600 g Aprikosenmarmelade
2 EL Aprikosensaft

Für die Aprikosen-Bienen:

480 g Aprikosen aus der Dose
50 g Zartbitterschokolade
Zuckeraugen
Mandelblättchen