

Bienenstich mit Puddingcreme



Für den Quark-Öl-Teig

200 g Mehl
3 TL Backpulver
50 g Zucker
125 g Magerquark
1 Eigelb
4 EL Milch
3 EL Sonnenblumenöl oder Keimöl
1 Prise Salz

Für den Mandelguss

50 g Butter
70 g Zucker
100 g Mandelblättchen
4 EL Schlagsahne

Für die Puddingcreme

1 Päckchen Vanillepuddingpulver
40 g Zucker
500 ml Milch
ausgekratztes Mark von einer Vanilleschote 250 ml
Schlagsahne

1. Die Zutaten für den Quark-Öl-Teig glatt verkneten und den Boden einer gefetteten Springform damit auskleiden. Das geht am besten mit leicht bemehlten Händen, da der Teig sonst an den Fingern kleben bleibt.
2. Für den Mandelguss: Butter im Topf schmelzen, Zucker und Mandelblättchen, sowie die Sahne hinzufügen und alles gut verrühren.
3. Mandelguss-Masse auf den Teig streichen und alles im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft für 30-35 Minuten backen. Danach in der Form vollständig auskühlen lassen.
4. Dann die Puddingcreme vorbereiten: Puddingpulver mit dem Zucker und 4 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch zusammen mit dem Vanillemark aufkochen und den angeführten Pudding hinzufügen. Dabei kräftig rühren, damit keine Klümpchen entstehen.
5. Pudding einmal aufkochen, dann vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen. Zwischendurch immer wieder mit einem Schneebesen umrühren, damit sich auf dem Pudding keine Haut bildet.
6. Die Sahne richtig steif schlagen und unter den abgekühlten Pudding heben.
7. Den Teig quer halbieren (siehe Hinweis unten). Die Puddingcreme auf die untere Kuchenhälfte streichen und vorsichtig den Deckel drauf setzen.
8. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen, besser über Nacht, damit die Füllung richtig fest werden kann.

Am besten backt ihr den Kuchen schon am Vortag und füllt ihn erst am nächsten Tag mit der Vanillecreme, da man ihn dann leichter durchschneiden kann.