

Bienenstich mit Erdbeeren

Der Bienenstich mit Erdbeeren ist ein cremiger Sommerkuchen mit knusprigen Mandeln. Das feine Rezept ist eine fruchtige Variante des beliebten Kuchen-Klassikers.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

für den Teig

| | |
|-----------|------------------------|
| 4 Stk. | Eier |
| 150 g | Feinkristallzucker |
| 1 Packung | Bourbon Vanillezucker |
| 125 g | Mehl |
| 2 TL | Backpulver |
| 50 g | gemahlene Mandeln |
| 100 g | Mandeln gehobelt |
| 15 g | Feinkristallzucker |
| 25 g | Butter |

für die Füllung

| | |
|-----------|-----------------------------|
| 1 Packung | Paradies Creme (Vanille) |
| 400 ml | Schlagobers |
| 500 g | Erdbeeren |

Zubereitung

1. Für den **Bienenstich mit Erdbeeren** werden Eier, Zucker und Vanillezucker mehrere Minuten schaumig aufgeschlagen, bis eine helle, luftige Masse entsteht. Anschließend das mit Backpulver vermischte und gesiebte Mehl nach und nach unterrühren. Die gemahlene Mandeln vorsichtig unterheben.

2. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Springform füllen. Die Oberfläche großzügig mit gehobelten Mandeln bestreuen und mit etwas Zucker veredeln. Den Kuchen bei 170 °C Ober-/Unterhitze etwa 30 Minuten goldgelb backen. Für ein besonders feines Aroma wird der noch warme Kuchenboden mit geschmolzener Butter bestrichen. Nach dem vollständigen Auskühlen den Boden waagrecht halbieren.

3. Nun die Paradies-Creme gemeinsam mit dem Schlagobers zu einer luftigen Creme aufschlagen. Eine dünne Schicht davon auf den unteren Boden streichen. Die gewaschenen und geviertelten Erdbeeren dicht nebeneinander auf der Creme verteilen. Anschließend die restliche Creme gleichmäßig darüber verstreichen. Zum Schluss den Kuchen-Deckel vorsichtig auf die [Creme](#) legen. Den Erdbeer-Bienenstich bis zum Servieren gut gekühlt aufbewahren. So bleibt die Creme schön fest und die fruchtige Füllung entfaltet ihr volles Aroma.

Tipp

Den oberen Teil bereits in 12 Stücke schneiden – ein einfacher, aber äußerst praktischer Trick für das spätere Servieren. Dadurch lassen sich die einzelnen Kuchenstücke später mühelos schneiden, ohne dass die Füllung an den Seiten herausgedrückt wird.