

Falscher Bienenstich im Glas

Das Rezept von dem falschen Bienenstich im Glas lässt sich super vorbereiten und hat weniger Kalorien als der bekannte Kuchen-Klassiker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

Für die Creme

1 Packung	Vanillepuddingpulver
500 ml	Milch
40 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
150 ml	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif

Für den Mandel-Krokant

40 g	Zucker
20 g	Butter
50 g	Mandelblättchen

Zum Schichten

Nach Belieben	Milchbrötchen
---------------	---------------

Zubereitung

1. Für den **falschen Bienenstich im Glas** zuerst den Mandel-Krokant herstellen. Dazu den Zucker in einer Pfanne erhitzen, bis er sich verflüssigt.

2. Ist der Zucker komplett aufgelöst, die Butter hinzufügen.

3. Anschließend die Mandelblättchen hinzufügen und so lange verrühren, bis man die gewünschte Bräune hat.

4. Die Masse nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und komplett auskühlen lassen.

5. Dann für den Pudding, das Puddingpulver und den Zucker mit ein paar Esslöffeln von der Milch zu einer glatten Sauce verrühren.

6. Jetzt die restliche Milch in einen Topf geben, unter Rühren zum Kochen bringen, den Topf vom Herd ziehen und die Pudding-Milch einrühren. Dann den Topf erneut auf die heiße Herdplatte ziehen und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen.

7. Anschließend die Oberfläche des Puddings sofort mit etwas Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Der Pudding sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

8. Dann das Schlagobers, mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen und unter den Pudding heben.

9. Nun nach Belieben Milchbrötchen in kleine Stücke schneiden.

10. Jetzt auf 4 hohe Gläser erst ein paar Milchbrötchen-Stücke verteilen und dann ca. die Hälfte der Puddingcreme ebenfalls auf die Gläser verteilen.

11. Danach den Vorgang wiederholen, sodass man mit der Creme abschließt.

12. Letztendlich das Dessert mit dem Mandel-Krokant dekorieren und bis zum Verzehr im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Tipp

Den falschen Bienenstich im Glas während des Verzehrs immer mal wieder umrühren.