

Ruck-Zuck-Bienenstich

Der Ruck-Zuck-Bienenstich ist wie der Name schon verrät rasch zubereitet. Ein Rezept das zudem weniger Kalorien hat als das Original.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 Stk. Backform (Springform 26 cm)
--

Für den Boden

100 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Packung Vanillepuddingpulver

4 Stk. Eier

150 g Staubzucker

80 g Mandelblättchen

Nach Belieben Zucker

Für die Creme

1 Packung Paradies Creme (Vanille)

400 ml Schlagobers

Zubereitung

1. Für den **Ruck-Zuck-Bienenstich**, den Boden einer 26cm Springform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann das Mehl (gesiebt), das Backpulver und das Vanillepuddingpulver in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen.

3. Danach die Eier, mit dem Staubzucker ca. 2-3 Minuten dick-schaumig aufschlagen.
4. Nun das Mehlgemisch hinzufügen und unterheben.
5. Die Masse anschließend in die Springform geben, mit den Mandelblättchen bestreuen und beliebig zuckern. Der Kuchen sollte nun ca. 20-30 Minuten im Ofen goldbraun backen (Stäbchenprobe machen). Hinterher bis zur Weiterverarbeitung bitte komplett auskühlen lassen.
6. Als nächstes den Boden einmal waagrecht (mittig) mit einem scharfen Messer durchschneiden und den unteren Teil auf eine Tortenplatte o.ä. setzen.
7. Jetzt das Schlagobers in eine Schüssel geben, mit dem Handmixer aufschlagen und das Paradies-Creme-Pulver einrieseln lassen. Die Masse nun ca. 2-3 Minuten weiter mixen, bis sie einen festen Stand hat.
8. Dann die Creme auf den Boden geben und glatt streichen (eventuell einen Tortenring zur Hilfe nehmen). Letztendlich den Kuchen-Deckel auf die Creme setzen, leicht andrücken und den Kuchen bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Unsere Empfehlung

Springform 26 cm,
mit Emaille-Versiegelung

[hier bestellen](#)



Tipp

Der Ruck-Zuck-Bienenstich sollte stets kühl gelagert werden.