

# *Tempelhof-Schöneberger Kulinarium*



## **SAFTIGER BIENENSTICH**

von Lars Rauchfuß





[lars-rauchfuss.de](http://lars-rauchfuss.de)

*Tempelhof-Schöneberger Kulinarium*

## Saftiger Bienenstich von Lars Rauchfuß



- Mengenangaben für ein Backblech
- Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen

### Für den Teig wird benötigt:

- 250 ml Schlagsahne
- 185 g Zucker
- 275 g Mehl
- 4 Eier
- 1 Tüte Backpulver

Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech gleichmäßig glatt ausstreichen und ca. 20 Minuten im Backofen vorbacken.

### Für den Belag in einem Topf vermischen:

- 200 – 250 g gehackte Mandeln
- 200 – 250 g Zucker
- 200 – 250 g Butter
- 1 EL Milch
- 1 EL Honig

Zutaten-Mix unter Rühren erwärmen, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Diese auf dem vorgebackenen Teig verteilen und den Kuchen für ca. 20 Minuten weiter backen, bis er goldbraun ist.

**Guten Appetit!**