

Bienenstich aus dem Thermomix®



© Bienenstich - Rezepte mit Herz



35 min



leicht



ca. 24 Stücke

Familien-Liebings-Rezept

Wir lieben Mixen - Wir machen eure Lieblingsrezepte thermomix-tauglich!

Leserin Tini kann sich Familienfeiern ohne Bienenstich gar nicht vorstellen - er gehört einfach dazu!

Daher suchte sie eine einfachere Möglichkeit, um ihr Lieblingsrezept zuzubereiten. Und wir haben ihr im Rahmen unserer Leseraktion "Wir lieben Mixen" dabei geholfen! Und so kam Tini an ihr altes/neues Lieblingsrezept für einen unglaublich leckeren Bienenstich aus dem Thermomix.

Habt ihr auch ein so tolles Rezept, das ihr gerne im Thermomix zubereiten möchtet?

Dann schickt uns euer Rezept mit dem Stichwort "Wir lieben Mixen" an: rezeptemitherz@konstanzemedia.de

Dankeschön!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>		Für den Teig:
<input type="checkbox"/>	4	Eier
<input type="checkbox"/>	225 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	200 g	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	250 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	1 1/2 TL	Backpulver
<input type="checkbox"/>		Für den Belag:
<input type="checkbox"/>	125 g	Butter
<input type="checkbox"/>	100 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	70 g	Honig
<input type="checkbox"/>	200 g	Mandelblättchen
<input type="checkbox"/>	65 g	Kondensmilch (10% Fett)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Den Schmetterling in den Mixtopf einsetzen, die Eier und den Zucker hineingeben und **4 Min./37°C/Stufe 4** schaumig rühren. Die Sahne hinzufügen und **6 Sek./Stufe 3** unterrühren. Den Rest der Teig-Zutaten hinzufügen und erneut **6 Sek./Stufe 3** unterrühren. Schmetterling entfernen.
3. Die Masse auf das Backblech gießen und im heißen Ofen in **ca. 15 Min** hellbraun vorbacken. Mixtopf säubern.
4. Währenddessen alle Zutaten für den Belag in den Mixtopf geben und **10 Min./100°C/Linkslauf/Stufe 1** aufkochen. Die Mandelmasse auf dem vorgebackenen Teig verteilen und weitere **15-18 Min.** backen, bis der Belag knusprig braun ist. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Nährwertangaben

pro Stück: ca. 230 kcal - 5g E - 13 g F - 24 g KH

Kocht ihr auch unsere Heft-Rezept gerne nach?



Dann besucht uns doch einfach mal auf [Instagram](#) unter [@rezeptemitherz_magazin](#) und zeigt uns eure nachgekochten Rezepte mit dem Hashtag #wirliebenmixen

Wir sehen uns!