

Glutenfreier Bienenstich



ZUTATEN

150 g Buchweizenmehl

5 Eier

250 g Zucker

1 TL Backpulver

1 Pkg. Vanillezucker

100 g gehobelte Mandeln

1 TL Zitronenabrieb

2 Becher Schlagobers

1 Pkg. Paradiescreme Vanillegeschmack

1. Eier, Zucker, Mehl, Backpulver, Zitronenabrieb und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mixen.

2. Die fertige Masse in eine Backform geben und die gehobelten Mandeln darüberstreuen.

3. Nun bei Heißluft 180 Grad ca. 45 min. backen.

4. Ist die Masse fertig gebacken muss diese einige Minuten auskühlen.

5. Jetzt muss der Bienenstich in der Mitte auseinandergeschnitten werden.

6. Nun Schlagobers und Paradiescreme Vanillegeschmack vermischen.