Artikel vom 06.03.2024 · Ausgedruckt am 21.11.2026, 00:31 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/bienenstich-rolle

Bienenstich-Rolle



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (10 Stücke):

Teig: 100 g Butter,

50 g Honig,

100 g Schlagsahne,

2 EL Zucker,

200 g Mandelblättchen,

4 Eier,

1 Prise Salz,

1 P Vanillezucker,

100 g Zucker,

2 EL Mineralwasser,

100 g Mehl,

½ TL Backpulver.

Creme: 1 P Vanillepudding,

350 ml Milch,

200 g Schlagsahne,

1 P Sahnesteif.

Zubereitung: Für die Mandelmasse Butter, Honig, Sahne und 2 EL Zucker in einem kleinen Topf aufkochen, Mandelblättchen unterrühren und 1 bis 2 Minuten köcheln lassen. Vom Herd ziehen. Mandelmasse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verstreichen, dabei rundherum einen Rand von 2 bis 3 cm frei lassen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier, Salz, Vanillezucker und Zucker weiß-cremig rühren. Mineralwasser kurz unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und vorsichtig unterheben. Den Teig auf die Mandelkruste geben und 8 bis 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Den Biskuitboden auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen. Den Biskuitboden mit der Mandelkruste auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch legen. Den Biskuit der Länge nach aufrollen und komplett auskühlen lassen.

Für die Creme den Vanillepudding nach Packungsanleitung mit 350 ml Milch zubereiten. Den Pudding mit Frischhaltefolie abdecken damit sich keine Haut bildet und komplett auskühlen lassen. Die Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen und kühl stellen. Den

kalten Vanillepudding mit dem Handrührgerät cremig rühren und die geschlagene Sahne unterheben. Die Biskuitrolle vorsichtig aufrollen, die Creme darauf verteilen und wieder aufrollen. Wer möchte kann etwas Creme für die Dekoration bei Seite stellen. Die Biskuitrolle bis zum Verzehr kalt stellen.