



Glutenfreier Bienenstich

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.
7. Die untere Seite des Bienenstiches mit der Creme bestreichen und die obere Seite daraufsetzen.