

Pfingst-Bienenstich Friedensstraße

Gindorf e.V. - gemeinsam fürs Dorf -

GINDORF

Zubereitung Boden:

Zutaten:

1 Becher süße Sahne (250ml)
1 Becher Zucker (200-250gr)
1 P. Vanillinzucker
4 Eier
2 Becher Mehl (300g)
1 P. Backpulver
1 Prise Salz
etwas Zitronensaft

Alle Zutaten mischen und in einer gefetteten Springform verteilen.

Backzeit:

Umluft 170 Grad 10 Minuten

Zubereitung Decke:

Zutaten:

125 gr. Butter
1 Becher Zucker (200-250gr)
1 P. Vanillinzucker
4 EL Milch
200 gr. gehobelte Mandeln

Butter schmelzen.

Alle Zutaten mischen, auf dem bereits gebackenen Boden verteilen und nochmals 10 Minuten backen

Gindorf e.V.

Friedensstr.24
41517 Grevenbroich

www.gindorf-ev.de



Rezept: Helga Wichmann

Zubereitung Füllung:

Zutaten:

1 P. Paradiescreme Vanille o.ä.
250 ml Sahne

Die Paradiescreme nach Packungsvorgabe zubereiten und die steifgeschlagene Sahne unterheben.
Kühlschrank!

Boden und Decke erkalten lassen und mit einem scharfen Messer trennen.

Danach Füllung auf dem Boden verteilen, Decke bereits in Stücke schneiden und wieder aufsetzen.
Fertig!