

## HuB-Selbsthilfegruppe Bielefeld

### Anjas Bienenstich

#### Zutaten

1 Tel. Butter

6 Eiweiß, Prise Salz

6 Eigelb, 175-200 g Vollrohrzucker

1 gestrichener Tel. Vanille

1 unbehandelte Orange

500g gemahlene Mandeln

Etwa 3 Eßl. Cointreau

50 g Butter

je 80 g Zucker und Honig

1/2 gestrichener Tel. Zimt

2 Eßl. Sahne, laktosefrei

abgeriebene Schale einer Orange

150g Mandelblättchen

1 Pck. Pudding Vanille Geschmack

#### Zubereitung

Den Ofen auf 150 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Springform 24-26 cm Ø mit Backpapier auslegen. Rand der Form mit Butter bestreichen.

Eiweiß mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen.

Eigelb, Vanille und Zucker schaumig rühren bis die Masse zähflüssig ist.

Schale der Orange abreiben der Eigelbmasse zugeben.

Mandeln; Cointreau und Eischnee unter die Eigelbmasse

ziehen. Den Teig in die gefettete Springform füllen.

Die Springform auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und ca. 10 min backen.

In dieser Zeit Butter, Zucker, Honig, Zimt und Orangenschalen unter leichter Hitze verrühren bis eine homogene Masse entsteht. Mandelblättchen unterrühren.

Nach 10 min den Kuchen aus dem Ofen hervorziehen.

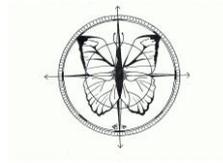
Mit einem Eßlöffel vorsichtig eine Mandelschicht auf dem Kuchen verteilen, ohne dass diese in den Teig einsinkt.

Kuchen wieder in den Ofen schieben und weitere 50-60 min backen.

Kuchen abkühlen lassen.

Kuchen vom Rand lösen und aus der Form nehmen und horizontal teilen. Rand wieder um die untere Kuchenplatte legen. Tipp: Obere Hälfte auf ein Brotpapier legen.

Die Milch in einem Topf mit Puddingpulver verrühren



## HuB-Selbsthilfegruppe Bielefeld

400 ml Mandelmilch

1 Eßl. Zucker

Etwas Stevia

1 gehäufte Messerspitze Vanille

1 Eßl. Cointreau

und unter Rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen.

Cointreau, Vanille, Zucker und Stevia einrühren. Sofort auf der unteren Kuchenplatte verstreichen. Obere Platte auf der Puddingschicht platzieren. Wenn der Pudding ausgekühlt ist, kann der Ring entfernt werden.

Guten Appetit!