



BIENENSTICH (THERMOMIX®)



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, der Teig bleibt länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung



ZUTATEN FÜR 1 BACKRAHMEN 37 X 30 CM

FÜR DEN TEIG

250 g Topfen

75 g Milch

2 Ei(er)

450 g Weismehl

1 Pkg. Backpulver

150 g Zucker

75 g Öl

FÜR DEN MANDELBELAG

75 g Zucker

1.5 EL Vanillezucker

150 g Butter

45 g Honig

300 g Mandelblättchen

FÜR DIE FÜLLUNG

500 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

250 g Vollrahm

120 g Zucker

180 g Mascarpone

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen und Backrahmen auf 37 x 30 cm einstellen.
2. Für den Teig: Topfen, Milch, Eier, Mehl, Backpulver, Zucker und Öl in den Mixtopf geben, 1 Min./Knetteigstufe einstellen. Mixtopf spülen.
3. Teig am mit Backpapier ausgelegten Backblech der Größe des Backrahmens entsprechend gleichmäßig verstreichen (rollen).
4. Für den Mandelbelag: Zucker, Vanillezucker, Butter und Honig in den Mixtopf geben, 2:30 Min./60°C/Stufe 2 erwärmen.
5. Mandelblättchen dazufügen und 8 Sek./Linkslauf/Stufe 1 verrühren.
6. Diese Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
7. In den vorgeheizten Backofen geben und ca. 30 Minuten backen.
8. Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.
9. Backrahmen entfernen und Kuchen einmal waagrecht durchschneiden.
10. Oberste Schicht mit einer Folie wegheben.
11. Backrahmen wieder um den Boden legen.
12. Für die Füllung: Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen. Schlagobers hineingeben und auf Stufe 3 unter Beobachtung

aufschlagen. Rühraufsatz entfernen und Schlagobers umfüllen.

13. Rühraufsatz wieder einsetzen und ungekühltes QimiQ Classic Vanille mit Zucker 30 Sek./Stufe 3,5 glatt rühren. Mascarpone dazugeben und 20 Sek./Stufe 3,5 unterrühren.
14. Diese Masse zum Schlagobers geben, unterheben und auf dem Boden verteilen.
15. Obere Schicht in Stücke schneiden und auf die Creme legen.
16. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.