

Bienenkuchen vom Blech

Zutaten für den Teig:

125 g Butter
160 g Zucker
5 Eier
200 g Mehl
2 TL Backpulver
etwas Butter für die Form

Zutaten für die Creme:

500 ml Milch
2 Päckchen Vanillepudding
90 g Zucker
400g Schmand
250g Magerquark

Zutaten für den Fruchtspiegel:

6 Blatt Gelatine
600g Aprikosenmarmelade
1-2 Dosen Aprikosenhälften
50g Zartbitterschokolade
Zuckeraugen
Mandelplättchen für die Flügel



- 1 Heize den Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vor. Fette die Form mit der Butter ein
- 2 Für den Teig Butter und Zucker verrühren, nach und nach Eier unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und zur Buttermasse geben. Kurz verrühren. Teig auf das Blech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. backen. Nun muss der Kuchen vollständig auskühlen
- 3 Für die Creme-Schicht Milch in einen Topf geben. Etwa 4 EL Milch davon wegnehmen und in einen Messbecher geben. Mit dem Vanillepuddingpulver und Zucker verrühren. Dann zur Milch geben und unter Rühren kurz aufkochen, bis der Pudding dickflüssiger wird. Achtung: Das geht sehr schnell! Den Topf vom Herd nehmen. Etwa 5 Min. abkühlen lassen, dabei immer wieder rühren, damit sich keine Haut bildet. Nun den Schmand und den Magerquark zum Pudding geben und alles gut miteinander verrühren. Die Creme auf den ausgekühlten Teig geben und glatt streichen. Etwa 30 Min. kaltstellen.

- ④ Für den Fruchtspiegel Gelatine-Platten nach Packungsanleitung in einer Schüssel mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen. Aprikosenmarmelade mit 2EL Wasser in einen Topf geben. Gelatine etwas ausdrücken und dann ebenfalls in den Topf geben. Auf geringer Hitze erwärmen und immer wieder umrühren, bis die Marmelade flüssiger geworden ist. Jetzt den Guss auf den Kuchen geben. Kuchen wieder kaltstellen, bis die Schicht fester geworden ist.
- ⑤ Währenddessen Aprikosenhälften in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Dann 24 Hälften auf ein Blatt Backpapier legen. Zartbitterschokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen. (Eine Schüssel mit der Schokolade drin in einen Topf mit heißem Wasser halten) Achtung, nicht die Finger verbrennen! Schokolade in einen Spritzbeutel (oder Gefrierbeutel) füllen und diesen am offenen Ende zudrehen. Kurz abkühlen lassen, dann vorne die Spitze des Beutels ganz knapp abschneiden (nicht zu viel abschneiden, sonst kommt zu viel Schokolade auf einmal heraus). Über jede Aprikosenhälfte 3-4 Schokostreifen ziehen.
- ⑥ Die Aprikosenhälften dann mithilfe eines flachen Messers oder einer flachen Platte auf dem Kuchen anordnen. Pass aber auf deine Finger auf, wenn du ein Messer nimmst.
- ⑦ Nochmal mit dem Spritzbeutel größere Tropfen auf die Kopfseite der Aprikosen spritzen. Darauf jeweils zwei Zuckeraugen drücken. Zum Schluss auf jeden Bienenkörper zwei Mandelblättchen legen und leicht andrücken. Schokolade fest werden lassen, dann den Kuchen in 24 Stücke schneiden und bis zum Servieren kaltstellen.

