

Bienenstich aus dem Kochbuch

Bienenstich

Lein Teig:

100 g Butter

100 g Zucker, 1 Ei

250 g Weizenmehl

$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

5-7 Eßlöffel Milch

Lein Füllg:

100 g Butter

100 g Zucker

1 Vanillezucker

100 g Mandeln

2 Eßlöffel Milch

Zubereitung des Teiges:

Die Butter rührt man zu Schaum, fügt Zucker und Ei hinzu, rührt schaumig und gibt das mit dem Backpulver gemischte und gesiebte Mehl und Salz abwechselnd mit der Milch unter die Masse. Etwa 35 Minuten bei starker Hitze backen

Version #1

Erstellt: 2026-02-18 12:40:55 UTC von thomas

Zuletzt aktualisiert: 2026-02-18 12:41:30 UTC von thomas