

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 04.02.2022

Grünkern-Bienenstich

Für 12 Stück

Zutaten:

Für die Biskuitmasse:

5 Eier (Größe M)
200 g Zucker
0,5 TL Vanillemark
150 g Grünkernmehl
20 g Mandeln, gehobelt

Für die Creme:

3 Blatt Gelatine, weiß
250 ml Milch
20 g Zucker
20 g Vanillepuddingpulver
1 Eigelb (Ei: Größe M)
500 g Schlagsahne

Außerdem:

1 Springform (Ø 26 cm)
Backpapier für die Form
Tortenring
etwas Puderzucker



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen.
2. **Für die Biskuitmasse** Eier, Zucker und Vanillemark in eine Rührschüssel geben. Mit den Schneebesen des Handrührgerätes oder in der Küchenmaschine dickschaumig aufschlagen.
3. Grünkernmehl unter die schaumige Masse heben.
4. Die Biskuitmasse in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen. Mit Mandeln bestreuen und im heißen Backofen auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen.
5. Nach dem Backen die Form aus dem Backofen nehmen und auf ein Kuchengitter stellen. Den Biskuitboden in der Form lösen und auskühlen lassen.
6. Den Boden waagrecht durchschneiden. Den oberen Boden mit den Mandeln in 12 Stücke schneiden.
7. **Für die Füllung** die Gelatineblätter in reichlich kaltem Wasser einweichen. 200 ml Milch mit dem Zucker aufkochen. Restliche Milch (50 ml) mit Puddingpulver und dem Eigelb verrühren. In die kochende Milch geben, unterrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Pudding in eine Schüssel umfüllen, die Oberfläche des Puddings mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Den Pudding abkühlen lassen.
8. Die Sahne steif schlagen und bis auf drei Esslöffel unter die abgekühlte Vanillecreme heben.
9. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, in einen kleinen Topf geben und auf dem Herd unter Rühren erwärmen, bis die Gelatine geschmolzen ist. Die übrige Sahne unterrühren. Gelatinemischung unter die Vanillecreme rühren.
10. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umschließen. Die Vanillecreme auf dem Biskuitboden glatt verstreichen. Die Torte abgedeckt im Kühlschrank etwa 30 Minuten kaltstellen und fest werden lassen.
11. Zum Servieren den Tortenring lösen und abheben. Den geschnittenen Boden auf die Torte legen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.