

Bienenstich Dessert im Glas

Angaben für 4 Personen



Zutaten

Puddingcreme

- 0,5 Packung Puddingpulver
- 30g Zucker
- 250ml Milch
- 100g Schlagsahne

Mandelkontakt

- 20g Zucker
- 10g Butter
- 25 g Mandeln

2 Süße Hefebrotchen

Ablauf

Arbeitszeit

- ca. 15 min

Kochzeit

- ca. 1h 30 min

Gesamtzeit

- ca. 1h 45 min

Zubereitung

1. Puddingpulver mit 30g Zucker mischen und mit 3 Ei kalter Milch glatt rühren
2. Übrige Milch Aufkochen und vom Herd nehmen, angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren
3. Die Masse unter ständigen rühren mind. 1 min kochen lassen. Den Pudding direkt mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen
4. Mandelkrokant zubereiten
5. Puddingcreme zubereiten. Sahne in einem Rührbecher steif schlagen. Erkalten Pudding kräftig rühren und die Sahne vorsichtig unterheben
6. Danach die Brötchen in kleine Stücke schneiden. Danach abwechselnd mit der Puddingcreme Schichten. Danach das Mandelkrokant grob zerkleinern und auf die Oberste Schicht verteilen