Bienenstich

mit Quark-Öl-Teig von Margriet

Zutaten für den Teig:		Zutaten für den Belag	
200 g	Quark	50 - 75 g	Butter
350 g	*Rieser Gold* Weizen-mehl Type 550	50 - 75 g	Zucker
70 g	Zucker	1 Eßl.	Milch
6 EL	Milch	100 g	Mandeln gehobelt
6 EL	Öl	3 Eßl.	Aprikosenmarmelade
1 ½ Pck	Backpulver		
1 Pck.	Vanillezucker	**Zutaten für die Füllung:**	
1 Prise	Salz	_3 Becher	Schlagsahne
		½ Pck.	Paradiescreme

Zubereitung:

Zutaten für den Teig verkneten und in eine Springform füllen. Die Aprikosenmarmelade glattrühren und den Teig damit bestreichen. Für den Belag die Butter mit dem Zucker einmal aufkochen lassen, gehobelte Mandeln und 1 El Milch zugeben. Etwas abkühlen lassen und auf dem Teig verteilen. Nun bei 175° - 200° C ca. 20 min. goldgelb backen.

Für die Füllung die Sahne schlagen und die Paradiescreme einrühren.
den abgekühlten Boden waagerecht halbieren und die Füllung darauf verteilen. Die obere Hälfte wieder aufsetzen, fertig.

MAILÄNDER MÜHLE
Egerweg 30 · 86753 Möttingen
Telefon: 0 90 83/2 08