



## Bienenstich im Glas

### Zutaten (für vier Portionen):

#### Creme

1 Vanilleschote  
350 ml Milch  
Salz  
1 Eigelb  
2 EL Zucker  
2 EL Speisestärke  
200 ml Sahne  
1 Päckchen Sahnesteif

#### Mandelplatten

30 ml Sahne  
1 EL Butter  
2 EL Honig  
80 g gehobelte Mandeln  
40 g Zucker

#### Optional

200 g Erdbeeren  
1-2 EL Puderzucker

### Zubereitung (circa 30 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausschaben. Die ausgekratzte Schote mit dem Mark, dem größten Teil der Milch und einer Prise Salz in einem Topf aufkochen. Eigelb mit Zucker schaumig aufschlagen, dann die übrige Milch und Speisestärke einrühren. Langsam in die kochende Milch einrühren und erneut aufkochen, sodass die Masse spürbar eindickt. Dann in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Die Sahne mit Butter, Honig, Mandeln und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Die Temperatur reduzieren und etwa zwei Minuten köcheln lassen. Mit einem Esslöffel in kleinen Häufchen auf ein ausgelegtes Backblech geben und bei 180 Grad etwa acht bis zehn Minuten backen. Noch warm mit einem Ausstecher oder einem Glas zu runden Talern ausstechen und vollständig abkühlen und fest werden lassen.

Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und den abgekühlten Pudding löffelweise untermischen. In den Kühlschrank geben und kühlen. Die Erdbeeren vierteln, mit Puderzucker bestäuben und kurz stehen lassen, sodass das Zellwasser austreten kann.



Die Creme nun abwechselnd mit den Mandel-Talern in Portionsgläser schichten. Einen Klecks Creme obenauf geben und ein Bruchstück der Mandel-Taler dekorativ hineinstecken. Weitere Abschnitte fein hacken und als Krokant über die Erdbeeren geben. Sofort servieren.

Übriggebliebene Mandelplatten halten sich trocken gelagert über längere Zeit und eignen sich zum Beispiel zum Verfeinern von Müsli oder Joghurt.

**Nährwerte pro Portion:**

654 kcal – 52 g Fett – 10 g Eiweiß – 39 g Kohlenhydrate

**Dieses Gericht ist vegetarisch und glutenfrei.**