

Mini-Fake-Bienenstich-Törtchen

Zutaten für 6 Küchlein (Dessertringe):

- 75g Butter
- 75g Zucker
- 1/2 Päckle Vanillezucker
- 2 Eier (L)
- 150g Mehl
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver
- 3 Esslöffel Milch



Zubereitung:

1. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
2. Die beiden Eier einzeln dazugeben und unterrühren.
3. Nun kommen Mehl, Backpulver und Milch dazu und alles wird auf höchster Stufe zu einem Rührteig vermischt. Am besten einmal mit dem Teigschaber nachhelfen.

Die Dessertringe mit Backpapier umwickeln, damit der Teig nicht rausläuft beim Backen. Dazu quadratische Backpapierstücke schneiden, den Ring in die Mitte setzen und dann das Papier ringsum einfallen. die Dessertringe auf ein Backblech setzen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Ca. 1 guter Esslöffel je Ring wird es sein. Der Teig geht auf beim Backen!

Den **Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze** vorheizen.

Zutaten Mandelmischung:

- 60g Butter
- 75g Mandelblättchen
- 75g Zucker
- 1/2 Päckle Vanillezucker
- 1 Esslöffel Milch

Zubereitung:

1. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen.
2. Alle weiteren Zutaten in den Topf geben vorsichtig miteinander vermischen.

Die Mandelmischung nun auf die 6 Ringe verteilen und ab damit in den Ofen. Nach ca. **25 Minuten** duftet es herrlich nach Bienenstich!

Die Küchlein abkühlen lassen, dann vorsichtig mit einem Messer lösen und aus den Dessertringen lösen. In der Mitte mit einem scharfen Messer waagrecht halbieren und auf gehts zur Füllung!

Zutaten für die Füllung:

- 200ml Milch
- 1/2 Päckle Vanillepuddingpulver
- 2-3 gehäufte Esslöffel Zucker
- 35g Butter

Zubereitung:

1. Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen. Bei der geringen Menge bietet sich ein Topf an oder eine Schüssel, die in die Mikrowelle darf. Nach 2 Minuten in der Mikrowelle bei voller Stufe habt ihr nämlich auch Pudding.
2. Die Butter nun in den heißen Pudding einrühren, bis es eine homogene Masse ist.
3. Die Puddingcreme nun gleichmäßig auf die Unterteile der Küchlein verteilen. Deckel drauf und leicht andrücken und ab damit in den Kühlschrank!
4. Die fertigen Küchlein mit Puderzucker bestäuben und ein paar frischen Beeren servieren!
5. Ein Traum <3