

# Bienen Kuchen



*„Ich bin ein Gourmeggle.“*

## Zutaten:

### Für den Teig

125 g weiche Joghurtbutter von MEGGLE  
150 g Zucker  
5 Eier  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Backpulver  
etwas Fett für die Form

### Creme

500 ml Milch  
2 Pck. Vanillepuddingpulver  
80 g Zucker  
400 g Schmand  
250 g Magerquark

### Fruchtspiegel & Deko

500 g Aprikosenmarmelade  
1 - 2 Dosen Aprikosenhälften  
6 Blätter Gelatine  
einige Mandelblättchen und  
Zuckeraugen zum Verzieren



## Zubereitung:

### Boden

Ein hohes Blech einfetten und den Ofen auf etwa 180 Grad vorheizen. Für den Teig Butter und Zucker verrühren, nach und nach die Eier in die Butter-Zucker-Masse geben. Mehl und Backpulver vermischen und hinzu geben. Nach kurzem Rühren den Teig auf das Blech geben gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. backen. Bevor die Creme aufgetragen wird, muss der Boden vollständig auskühlen.

### Creme

Mit der Milch, dem Zucker und dem Puddingpulver wie gewohnt einen Pudding kochen. Unter Rühren kurz aufkochen, bis er dickflüssig ist. Den Topf anschließend direkt vom Herd nehmen. Zum Abkühlen eine Frischhaltefolie auflegen, damit sich keine Haut bildet. Wenn der Pudding lauwarm ist, Schmand und Quark unter den Pudding rühren. Die Creme anschließend glatt auf den Teigboden streichen und kaltstellen.

### Fruchtspiegel & Bienen-Deko

Die Gelatine-Platten nach Anleitung einweichen. Die Marmelade mit der ausgedrückten Gelatine in einen Topf geben und mit geringer Hitze erwärmen. Wenn die Marmelade flüssig geworden ist, den Guss auf dem Kuchen verteilen. Nun den Kuchen wieder kaltstellen.

Die Aprikosenhälften gut abtropfen lassen. Die Zartbitterschokolade in einem Wasserbad schmelzen und in einen Spritzbeutel füllen. Mit diesem dünne Streifen auf die Aprikosenhälften malen. Einen größeren Klecks als Kopf aufmalen und in diesen die Augen drücken. Die Mandelplättchen als Flügel auf die Schokoladenstreifen legen. Anschließend die Bienen vorsichtig auf dem Kuchen platzieren.

Mehr Rezepte: [www.meggle.de](http://www.meggle.de)