

Hier und heute



Bienenstich-Dessert im Glas

Für Fans der leckeren Bienenstichcreme hat Marcel Seeger eine Idee für ein köstliches Dessert. Der Konditormeister zeigt, wie man den Kuchenklassiker auch ganz leicht ins Glas bringt und ein cremig-leichtes Bienenstich-Dessert entsteht.

Rezept

Bienenstich-Dessert

von Marcel Seeger, für 6 Gläser à circa 150 ml

Zutaten für die Creme

- 500 ml Milch
- 60 g Zucker
- Prise Salz
- 40 g Vanillepuddingpulver
- 200 g Sahne, aufgeschlagen

Zubereitung

350 ml Milch mit Zucker und Salz verrühren und aufkochen. Die restliche Milch (150 ml) mit dem Puddingpulver verrühren und mit in den Topf geben. Alles zu einem Pudding aufkochen, abkühlen lassen, gut durchrühren und die Sahne unterziehen.

Zutaten für Mandelkrokant

- 40 g Zucker
- 20 g Butter
- Prise Salz
- 50 g Mandeln, gehobelt

Zubereitung

In einer Pfanne den Zucker schmelzen, dann Butter und Salz zufügen und verrühren. Nun die Mandeln zugeben und unter Rühren in der Pfanne mit den anderen Zutaten bräunen. Den fertigen Mandelkrokant auf ein Backpapier geben und glattstreichen. Dann abkühlen lassen und in unregelmäßige Stücke brechen.

Fertigstellung

- 2 süße Hefebrötchen (jeweils circa 100-150 g)

Die süßen Hefebrötchen in kleine Würfel schneiden und den Boden der Dessertgläser damit bedecken. Die Bienenstichcreme bis zur Hälfte des Glases einfüllen und dann wieder mit Hefebrötchenwürfeln eine Schicht bilden. Eine weitere Schicht Creme bis zum Glasrand einfüllen. Die Dessertgläser circa eine Stunde in den Kühlschrank geben. Vor dem Servieren die Oberfläche der Gläser mit dem Mandelkrokant ausdekorieren.

Tipp: Wer mag, kann auch schon während des Schichtens Mandelkrokantstücke in die Gläser geben.