

Rezepte für backstars.de:

Knuspermix für Bienenstich

Florentiner - Nussknacker:

500 g Knuspermix für Bienenstich

300 g gehobelte - gehackte Mandeln oder für Nussknacker: ganze – gehackte Nüsse

Die beiden Zutaten trocken mischen, in kleine Formen füllen und bei 180°C für ca. 5-7 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen die Florentiner in den Formen etwas abkühlen lassen.

Bienenstich:

Hefeteig ausrollen, mit Wasser anfeuchten, ca. 80-100g gehobelte Mandeln und ca. 100-125 g Knuspermix gleichmäßig aufstreuen. Den Bienenstich gehen lassen und dann goldgelb bei 180°C für ca. 25 Minuten backen.

Bienenstich II:

Einen Biskuit herstellen und $\frac{3}{4}$ fertig backen. Vorsichtig aus dem Ofen nehmen, mit gehobelten Mandeln und 50-80g Knuspermix bestreuen. Dann noch fertig backen, bis die Oberfläche schön karamellisiert ist.

Für beide gilt: nach dem Auskühlen mit Sahnecreme füllen.

Viel Spaß und Guten Appetit wünscht

Andreas Zöllner

Bäckermeister und Lebensmitteltechniker von backstars.de