

Bienenstich im Glas

Zutaten für 4 Gläser:

Für die Creme:

500 g Milch

40 g Zucker

1 Päckchen Puddingpulver (Vanille)

100 g Sahne

100 g Quark

1 P Vanillezucker

12 Eierplätzchen

Für den Mandelkrokant:

80 g Mandeln (gehackt)

3 EL Honig

3 EL Wasser

1 TL Zitronensaft

Zubereitung:

1. Für die Creme die Milch aufkochen und den Pudding mit Zucker nach der Packungsanleitung zubereiten. Mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen.
2. Für den Krokant die Mandeln in einer heißen Pfanne kurz anrösten und beiseitestellen. Den Honig mit Wasser und Zitronensaft erhitzen, die Mandeln dazugeben und verrühren.
3. Die Mandelmasse auf einem Stück Backpapier verteilen und auskühlen lassen.
4. Nun den Quark und Vanillezucker unter den ausgekühlten Pudding rühren und anschließend die steif geschlagene Sahne unterheben.
5. Die zerbröselten Eierplätzchen, die Creme und das Mandelkrokant können nun im Wechsel in die Gläser geschichtet werden.



LUST AUF MEHR?

EINFACH AUF UNSEREM BLOG SONNENPARK HOME

[HTTPS://HOME.SONNENPARK.DE](https://home.sonnenpark.de) VORBEISCHAUEN