

Bienenstich- creme

mit Mandel-
krokant



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

8 DELICIA Butterkekse

Für die Creme:

1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN

Vanillepuddingpulver

1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN

Sahnesteif

400 ml LANDFEIN Milch

250 ml LANDFEIN Schlagsahne

50 g Zucker

2 EL BIO SONNE Honig

1 Prise Salz

-

Für den Krokant:

100 g BIO SONNE Mandeln

80 g LANDFEIN Butter

40 g Zucker

2 EL LANDFEIN Schlagsahne

1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Mandeln fein hacken oder in möglichst dünne Scheiben schneiden.

2. Dann Butter, Zucker, Salz und Sahne in einem Topf erhitzen und köcheln lassen, bis die Masse eine bräunliche Farbe annimmt und leicht dickflüssig wird - nun zügig die Mandeln unterrühren.

3. Die karamellisierte Masse auf ein Blech mit Backpapier verteilen und aus härten lassen.

4. Außerdem die Butterkekse zerbröseln und auf die Dessertgläser verteilen.

5. Für die Creme das Puddingpulver nach Packungsanleitung mit 4-6 EL der Milch und Zucker anrühren und die übrige Milch mit Honig in einem Topf aufkochen.

6. Die Hitze reduzieren und die Puddingmischung mit dem Sahnesteif einrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

7. Den Pudding in eine Schüssel gießen und mit Frischhaltefolie bedeckt abkühlen lassen.

8. In der Zwischenzeit die Schlagsahne mit Sahnesteif aufschlagen und unter den abgekühlten Pudding unterheben - danach auf die vorbereiteten Gläser verteilen.

9. Zum Abschluss den ausgehärteten Krokant in mundgerechte Stücke brechen und über die Creme verteilen.