

DDR-Bienenstich

Zutaten:

	Knetteig (ich bevorzuge Hefeteig, Backpulver als Treibmittel geht aber auch)
150 g	Margarine
150 g	Zucker
75 g	Kunsthonig (natürlich kann man auch natürlichen Honig nehmen)
200 g	Mandelblättchen oder Kokosraspel
2 bis 3	Eier
1/16 l	Sahne
1 Prise	Salz

Experimentiervorschrift:

Margarine, Zucker und Honig auf kleiner Flamme kurz erhitzen, dann die Mandeln oder die Kokosraspel dazu geben. Nach Abkühlung werden die Eier, die Sahne und die Prise Salz darunter gerührt.

Der Teig wird auf ein gefettetes Blech gegeben (Rand andrücken), darauf wird die Bienenstichmasse gefüllt.

Bei Mittelhitze wird etwa 25 min. gebacken.