

Bienenstich Dessert im Glas



Zutaten:

Für 8 Schalen:

Vanillepuddingcreme:

- 500 ml Milch
- 1 Päckchen Puddingpulver Vanille
- 50 g Zucker
- 200 ml Sahne



Krokantsplitter:

- 100 g Mandelblättchen
- 50 g Zucker
- 1 EL Honig
- 25 g Butter
- 2 EL Sahne
- Extra: etwas Biskuitboden, Kuchenreste, Hefezopfscheiben oder Kekse für den Boden

Zubereitung

Puddingpulver mit 50 ml kalter Milch klumpenfrei anrühren.

450 ml Milch mit 50 g Zucker aufkochen. Dann aufgelöstes Puddingpulver zugeben und 3-4 Minuten rührend kochen, bis der Pudding andickt. Ca. 30 Minuten abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Krokant zubereiten. Dazu in einem kleinen Topf 25 g Butter, 2 EL Sahne, 50 g Zucker und 1 EL Honig aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat.

Die Mandelblättchen hinzugeben und vermischen. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dünn verteilen und im Ofen bei 160°C Umluft ca. 12-15 Minuten goldgelb backen.

Danach herausnehmen und erkalten lassen.

200 ml Sahne steif schlagen. Den erkalteten Pudding mit einem Schneebesen gut durchrühren und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

In Gläser Kuchenreste auf den Boden geben. Darauf die Puddingcreme verteilen.

Den Mandelkrokant in Splitter zerbrechen und auf der Puddingcreme verteilen. Am besten kühl servieren.

Tipp: Übrig gebliebenen Krokant luftdicht aufbewahren.