

Hallo Königsbronn,  
ich bin Fachlehrerin an einer Grund- und Werkrealschule und habe im Internet euer tolles Projekt gefunden. Da finde ich einiges für meinen Unterricht und unseren Schulgarten. Das Projekt passt wunderbar zu den Bienenwachstücher, die wir vor den Ferien gemacht haben.

Hier noch ein Rezept für die nächste Bienenparty.

Christl F.

## Bienenkuchen

### Zutaten

(für quadratische Springform  
oder ø 26cm)



### Biskuitteig:

3 Eier  
3 EL heißes Wasser  
150g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
150g Mehl  
1 TL Backpulver

### Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C vorheizen, Springform mit Backpapier auslegen. Eier und heißes Wasser mit dem Rührgerät zu einer Schaummasse aufschlagen, Zucker langsam unterrühren, Mehl mit Backpulver mischen und von Hand vorsichtig unterheben, in die Springform geben und etwa 20. Min. backen, auskühlen lassen.

### Creme:

10 Blatt Gelatine  
500g Magerquark  
80g Zucker  
Saft von 1 1/2 Zitrone  
500g Sahne

2. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, Quark und Zucker verrühren, Zitronensaft in einem kleinen Topf erwärmen, abgetropfte Gelatine darin auflösen (nicht mehr kochen), mit etwas Quarkcreme verrühren, dann alles zusammen verrühren, Sahne steif schlagen und unterheben, einen Tortenrand um den Boden legen und die Quarkmasse einfüllen, 2 Stunden kalt stellen.

### Fruchtspiegel und Deko:

1 Ds. Aprikosen (850ml)  
ca. 50ml Orangensaft  
2 EL Zucker  
1 P. Tortenguss  
30g dunkle Kuvertüre  
einige Mandelblättchen  
Zuckeraugen

3. 16 Aprikosen auf Küchenpapier abtropfen lassen, restliche abgetropfte Aprikosen pürieren, evtl. mit Orangensaft auf 250ml auffüllen und in einen Kochtopf geben, Zucker und Tortengusspulver unterrühren und kurz aufkochen lassen, etwas abgekühlt mit einem Löffel auf dem Kuchen verteilen, Kuvertüre schmelzen, in einen Gefrierbeutel geben, eine sehr kleine Ecke abschneiden und damit Streifen über die Aprikosenbienen ziehen. Mandelblättchen als Flügel einstecken. Aprikosenbienen erst kurz vor dem Servieren auf die Torte setzen. Zuckeraugen auflegen (Anstelle der Zuckeraugen kann man auch zwei Schokopunkte spritzen!)

### Tipps:

- Das Streifenspritzen an einer "Probeaprikose" üben
- Für ein Backblech jeweils die doppelte Menge nehmen
- Konservendose für ein Bienenhotel aufheben.