

## *Honig-Bienenkuchen mit GOLDSTEIG Butter*



*> 30 Min. Aufwändig Vegetarisch*



## Zubereitung

1. Für die Bienen gelben Fondant zu länglichen Rollen formen (ca. 3cm lang) und zwei kleine Einkerbungen an Stelle der Augen machen, sowie einen Halbkreis als Mund. Zwei Kügelchen aus schwarzem Fondant in die Augen setzen. Zwei schwarze Fondant-Streifen um den Körper der Fondant-Biene legen und für die Flügel Mandelblättchen in den Rücken stecken.
2. Für den Schokokuchen-Teig die Eier zusammen mit Zucker, Mehl, Vanille-Aroma, Mandelmehl, Back-Kakaopulver, Backpulver sowie mit Sonnenblumenöl und Mineralwasser vermengen und in eine gefettete Kuchenform bringen. Im Ofen für 50 Minuten bei 160°C Ober- und Unterhitze backen.
3. Den Teig horizontal in vier gleichgroße Scheiben schneiden und beiseitelegen.
4. Für die Buttercreme die **GOLDSTEIG Butter** und Puderzucker mit einem Handrührgerät verrühren. Nach und nach den Honig, den Frischkäse und die gelbe Lebensmittelfarbe dazugeben und alles miteinander vermengen.
5. Die gelbe Buttercreme auf die erste Schokoboden-Scheibe verteilen und glattstreichen. Jetzt abwechselnd die Buttercreme und den Schokoboden übereinander platzieren. Am Schluss den gesamten Kuchen mit der Buttercreme verkleiden.
6. Für die Bienenwaben die Luftpolsterfolie ausbreiten. Die Luftpolsterfolie muss so lang sein wie der Umfang des Kuchenteiges. Die weiße Schokolade mit der gelben Lebensmittelfarbe vermischen und mithilfe eines Pinsels die Luftpolsterfolie damit bestreichen. Anschließend die Luftpolsterfolie mit der bestrichenen Seite um den Kuchen herumlegen und andrücken. 2 Stunden kaltstellen.
7. Die Luftpolsterfolie vorsichtig entfernen. Am oberen Rand des Bienenwaben-Randes ein paar Stellen abbrechen, um einen natürlicheren Look zu erschaffen. Die Waben können zusätzlich von außen mit etwas Honig beträufelt werden.
8. Eine dünne Schicht Schlagsahne oben auf dem Kuchen verteilen und darauf die Fondant-Bienen platzieren. Mithilfe von Draht können diese auch über dem Kuchen „fliegen“.

## Zutaten



### 12 Portionen:

#### Für den Teig:

- 4 Eier
- 200g Zucker
- 1EL Vanille-Aroma
- 175g Mehl
- 100g Mandelmehl
- 100g Back-Kakaopulver
- 1 Päckchen Backpulver
- 150ml Sonnenblumenöl
- 150ml Mineralwasser
- Fett für die Form

#### Für die Buttercreme:

- 500g **GOLDSTEIG Butter**, weich
- 300g Puderzucker
- 100g Honig
- 600g Frischkäse
- gelbe Lebensmittelfarbe

#### Für die Honigwaben:

- 500g weiße Schokolade
- gelbe Lebensmittelfarbe
- Luftpolsterfolie
- Honig (zur Dekoration)

#### Für die Bienen und die Dekoration:

- 175g Schlagsahne
- Schwarzer Fondant
- Gelber Fondant
- Mandelblättchen
- Draht