

REZEPT FÜR BIENENSTICH



BIENENSTICH

Schwierigkeitsgrad: normal

für 16 Stücke | 90 Min. | + Geh-, Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Zutaten für den Teig:

- 500 g Mehl
- 250 ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 80 g SweetFamily Unser Feinster
- 150 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (M)

Zutaten für den Belag:

- 100 g Butter
- 100 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Schlagsahne
- 2 EL Honig (dickflüssig)
- 200 g Mandelblättchen

Zutaten für die Füllung:

- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver (für je 500 ml Milch)
- 750 ml Milch
- 80 g SweetFamily Unser Feinster
- 100 g weiche Butter
- 2 EL SweetFamily Puderzucker



3347

ZUBEREITUNG

1. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. 125 ml Milch lauwarm erwärmen. Hefe und 1 TL Zucker darin auflösen, in die Mehlmulde geben. Ca. 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.
2. Inzwischen übrige 125 ml Milch mit Butter erhitzen, bis die Butter schmilzt. Lauwarm abkühlen lassen. Mit übrigen Teigzutaten zum Vorteig geben und alles glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen.
3. Für den Belag Butter, Zucker, Vanillezucker, Sahne und Honig unter Rühren erhitzen. Mandelblättchen dazugeben und kurz aufkochen. Dann unter gelegentlichem Umrühren abkühlen lassen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.
4. Teig nochmals durchkneten, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen und ca. 10 Minuten gehen lassen. Mandelmasse darauf streichen und im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
5. Inzwischen für die Füllung Puddingpulver mit 125 ml Milch verrühren. Restliche Milch mit Zucker aufkochen. Puddingmilch einrühren und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Auskühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Butter mit Puderzucker dickcremig rühren. Pudding esslöffelweise unterheben. Creme kühl stellen.
6. Kuchen in vier Stücke schneiden und diese waagrecht in je zwei Böden schneiden. Untere Böden mit Creme bestreichen. Teigdeckel in je 4 Stücke schneiden und nebeneinander auf die Creme legen. Nun die Kuchenstücke ganz durchschneiden.

REZEPT FÜR BIENENSTICH