

Bienenstich - Appenzeller

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

TEIG

300	Gramm	Mehl
50	Gramm	Butter
2	Essl.	Zucker
1	Teel.	Salz
150	ml	Milch,
1	Pack.	Vanillezucker
10	Gramm	Hefe

GUSS

50	Gramm	Butter
2	Essl.	Honig, evtl. mehr
1	Essl.	Milch
100	Gramm	Mandelblättchen

FÜLLUNG

1	Essl.	Stärkemehl
200	ml	Milch
1	Essl.	Zucker
1		Ei
1/2		Vanillestange
100	ml	Rahm

Anleitung:

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig rühren und 1 Stunde an einem warmen Platz gehen lassen.

Die Zutaten fuer den Guss mischen und erwaermen. Teig in eine Springform (24 cm) geben. Die Gussmasse darauf verteilen. Im Ofen bei 180 Grad 25 Minuten backen bis der Guss goldbraun ist.

Aus den Zutaten fuer die Fuellung, jedoch ohne Rahm eine Creme kochen und erkalten lassen. Dann die geschlagene Sahne darunter mischen. Den Kuchen halbieren, Schnittflaeche mit der Creme bestreichen und Kuchen wieder zusammensetzen.