

Bienenstich - Köstlicher

Kategorien: Kuchen, Hefeteig, Gefüllt, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Etwas Fett

HEFETEIG

250	ml	(1/4 l)	Milch
60	Gramm		Butter oder Margarine
500	Gramm		Weizenmehl
1	Pack.		Dr. Oetker Trockenbackhefe
50	Gramm		Zucker
1	Prise		Salz

BELAG

50	Gramm		Butter
5	Essl.		Zucker
100	Gramm		Schlagsahne
4	Essl.		Langnese Feine Auslese "goldklar" Sommerblütenhonig
300	Gramm		Abgezogene, gehobelte Mandeln

VANILLECREME

1	Pack.		Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille- Geschmack
2	Essl.		Zucker
500	ml	(1/2 l)	Milch
250	Gramm		Weiche Butter
2	Essl.		Langnese Feine Auslese "goldklar" Sommerblütenhonig

Anleitung:

Vorbereiten Erwärmen Sie die Milch in einem kleinen Topf und zerlassen darin die Butter oder Margarine. Hefeteig: Mehl in eine Rührschüssel sieben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen fetten Sie das Backblech (40 x 30 cm) und heizen Sie den Backofen vor. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Den Teig auf dem Backblech ausrollen, mit einer Gabel mehrfach einstechen und nochmals etwa 30 Minuten gehen lassen.

Belag Butter, Zucker, Sahne und Honig in einem kleinen Topf aufkochen. Mandeln unterrühren, die Masse etwas abkühlen lassen und auf dem Teig verteilen. Das Backblech in den Backofen schieben und backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 180°C (vorgeheizt) Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 20 Minuten
Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.

Das Gebäck auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pudding mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung zubereiten, in

Bienenstich - Köstlicher

(Fortsetzung)

eine Rührschüssel füllen, Frischhaltefolie direkt auf die heiße Oberfläche des Puddings legen und erkalten lassen. Weiche Butter mit Handrührgerät (Rührbesen) schaumig rühren, Pudding und Honig esslöffelweise unterrühren. Das Gebäck senkrecht halbieren und jede Hälfte einmal waagerecht durchschneiden. Die Vanillecreme auf den unteren Gebäckhälften glatt streichen. Die oberen Gebäckhälften auflegen und leicht andrücken. Das Gebäck in Stücke schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten Backzeit: ca. 20-25 Minuten kJ/kcal
p.P.: 1693/404