




Bienenstich


 Schwierigkeitsgrad
mittel

 Zubereitungszeit
30 Minuten

 Gärzeit
60 Minuten

 Backzeit
30 Minuten

 Temperatur
180° O/U

 Portion/ Größe
Springform 26 cm

Zutaten

Teig

325 gr Weizenmehl (Typ 405)

50 gr Zucker

60 gr weiche Butter

21 gr frische Hefe

150 ml lauwarme Milch

1 Prise Salz

Pudding

400 ml Milch

1 Pkg. Vanillepudding

60 gr Zucker

250 gr Schlagsahne

2 Pkg. Sahnesteif



Mandel- Topping

60 gr Butter

50 gr Schlagsahne

3 El. Zucker

1 El. Honig

100 gr gehobelte Mandeln

Kuchengitter →



Zubereitung

Das Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine sieben. Die Hefe mit ein wenig Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Diese Mischung zum Mehl geben und die Maschine auf langsamer Stufe einschalten. Salz und Butter hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig aus der Schüssel nehmen, kurz mit den Händen durchkneten, rundwirken und zugedeckt 45 Minuten gehen lassen.

Den Pudding nach Packungsanleitung mit den angegebenen Mengen zubereiten. Die Oberfläche mit einem Stück Frischhaltefolie abdecken, damit keine Haut entsteht.

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Teig darin ausrollen. Zugedeckt nochmal 15 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen den Ofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für das Topping die Butter mit der Sahne, dem Zucker und dem Honig in einem Topf aufkochen. Bei niedriger Hitze 2 Minuten köcheln lassen. Den Herd ausschalten und die Mandeln unterrühren. Diese Masse über den Teig geben und gleichmäßig verteilen. Anschließend ca. 30 Minuten backen.

Die Sahne mit dem Sahnfix steif schlagen. Dann unter den abgekühlten Pudding heben. Den Teig waagrecht halbieren, mit der Creme füllen und ein paar Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Folge uns

