

## Bienenstich-Krönchen

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für die Muffinform (12er):

etwas Fett  
etwas Weizenmehl

### Hefeteig:

125 ml Milch  
50 g Butter oder Margarine  
250 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale



### Belag:

50 g Butter  
25 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
25 g Honig  
2 EL Schlagsahne  
50 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

### Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme  
225 ml kalte Milch  
175 g kalte Schlagsahne

**1. Vorbereiten:** Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

**2. Hefeteig:** Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen die Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**3. Belag:** Alle Zutaten - bis auf die Mandeln - in einem Topf unter Rühren aufkochen. Die Mandeln unterrühren, 2 Min. unter Rühren kochen und die Masse etwas abkühlen lassen.

**4.** Den gegangenen Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und in 12 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Kugel formen und in die Muffinform geben. Die Kugeln flach drücken, mehrmals mit einer Gabel einstechen und den Mandelbelag in die Mitte darauf geben. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

Gebäck sofort aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**5.** Gebäck einmal waagrecht durchschneiden und die unteren Hälften auf eine

Tortenplatte legen. Die oberen Hälften vierteln.

**6. Füllung:** Backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung, **aber nur mit 225 ml Milch und 175 g Sahne**, zubereiten. Creme sofort in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen und spiralförmig auf die unteren Hälften spritzen. Geviertelte obere Hälften auf die Creme legen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Nach Wunsch die Bienenstich-Krönchen mit Puderzucker bestreut servieren.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 16 g, Kh: 34 g, kJ: 1.243, kcal: 296

**Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.**