

Bienenstich aus der Springform

etwa 12 Stück

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Hefeteig:

25 g Butter
275 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
125 ml Milch



gelingt leicht



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Belag:

75 g Butter
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 TL Honig, z. B. Sonnenblütenhonig
2 EL Schlagsahne
75 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver
Vanille-Geschmack
50 g Zucker
200 ml Milch
180 g Schlagsahne
50 g Butter

1. Vorbereiten: Butter in einem kleinen Topf zerlassen., etwas abkühlen lassen.

2. Hefeteig: Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Belag: Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker, Honig und Sahne unter Rühren langsam erhitzen, kurz aufkochen lassen und die Mandeln unterrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Inzwischen den Springformboden fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

4. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und auf dem Springformboden ausrollen. Den Springformrand darumstellen. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen und den Belag gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen. Teig nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Die Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Min.

Gebäck aus der Springform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Füllung: Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 Esslöffeln von 200 ml Milch glatt rühren. Übrige Milch und Sahne aufkochen, vom Herd nehmen, angerührtes Pulver einrühren. Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen lassen. Sofort Butter untermischen. Den Pudding in eine Schüssel geben, Frischhaltefolie direkt auf die Puddingoberfläche legen und erkalten lassen.

6. Den Kuchen einmal waagrecht durchschneiden. Den Mandelboden in 12 Stücke schneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Die Füllung noch einmal mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe durchrühren und auf dem Boden verteilen. Die Stücke des Mandelbodens auf die Füllung legen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 21 g, Kh: 35 g, kJ: 1.477, kcal: 352