

Bienenstich

Für die Fettpfanne oder das Backblech (40 x 30 cm) mit hohem Rand (2 cm):

etwas Fett

Hefeteig:

200 ml Milch

50 g Butter oder Margarine

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

Belag:

150 g Butter

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

etwa 1 1/2 EL Honig

4 EL Schlagsahne

200 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver

Vanille-Geschmack

750 ml Milch

100 g Zucker

100 g Butter

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

2. Hefeteig: Mehl mit Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und die Zutaten 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 abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Die Fettpfanne oder das Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

4. Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und auf dem Blech ausrollen.

Den Belag gleichmäßig auf dem Teig verstreichen und den Teig nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Legen Sie zum Abkühlen der Puddingcreme Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche. Es bildet sich keine Haut und der Pudding muss zwischendurch nicht umgerührt werden.
- Der Bienenstich lässt sich ohne Füllung gut einfrieren.
- Statt Mandeln können Sie für den Belag auch 200 g Kokosraspeln verwenden.

Backzeit: etwa 15 Min.

Das Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Die Gebäckplatte senkrecht vierteln und jedes Viertel einmal waagrecht durchschneiden.

6. Füllung: Aus Pudding-Pulver, Milch und Zucker nach Packungsanleitung, aber mit nur 750 ml Milch, einen Pudding zubereiten und die Butter im heißen Pudding verrühren. Die Creme kalt stellen, dabei gelegentlich durchrühren. Die Gebäckviertel mit der erkalteten Creme füllen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 21 g, Kh: 34 g, kJ: 1.473, kcal: 351



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Backen macht Freude** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.