

## Bienenstich vom Blech

**Für die Fettpfanne oder 1 Backblech mit hohem Rand:**

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)

### Mandelbelag:

200 g Butter

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 1/2 EL Honig

4 EL Schlagsahne

200 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

### Füllung:

3 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme

750 ml Milch

**1. Vorbereiten:** Die 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 Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

**3. Mandelbelag:** Butter, Zucker, Vanillin-Zucker, Honig und Sahne in einem Topf unter Rühren langsam erhitzen, kurz aufkochen lassen und Mandeln vorsichtig unterrühren. Die Masse abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Inzwischen die Fettpfanne oder das Backblech fetten und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**4.** Teig leicht mit Mehl bestreuen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und auf dem Blech ausrollen. Den Belag gleichmäßig auf dem Teig verteilen und den Teig nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Das Blech in den Backofen schieben und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

**5.** Gebäck lösen, aber auf dem Blech, auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**6. Füllung:** Gebäckplatte halbieren und jede Hälfte waagrecht einmal durchschneiden. Puddingcreme nach Packungsanleitung zubereiten und sofort

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



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

### Tipps:

- Obere Mandelhälften bereits vor dem Auflegen in Stücke schneiden.
- Der Bienenstich lässt sich ohne Füllung gut einfrieren.



auf die unteren Gebäckhälften streichen und mit oberen Hälften bedecken.  
Bienenstich bis zum Servieren 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 24 g, Kh: 39 g, kJ: 1.691, kcal: 403