





Gewickelter Bienenstich

Süßer Hefeteig mit Studentenfutter und Puddingcreme

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Hefeteig:

100 ml Milch
100 g Butter oder Margarine
300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 Ei (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Füllung:

200 g Studentenfutter
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste
Puddingcreme
250 ml Milch

Belag:

60 g Butter
50 g Zucker

1 Hefeteig:

Milch in einem kleinen Topf erwärmen und Fett darin zerlassen. Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel 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 verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Füllung:

Nüsse und Rosinen aus dem Studentenfutter trennen. Nüsse hacken. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 60 x 25 cm) ausrollen. Backfeste Puddingcreme mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten und gleichmäßig auf dem Teigrechteck verstreichen. Creme mit den Rosinen bestreuen (Abb. 1).



- 3 Teigrechteck von der langen Seite aufrollen, mit der Naht nach unten auf das Backblech legen und zu einer Schnecke formen, dabei etwa 1 cm Abstand lassen (Abb. 2). Schnecke an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert hat.



4 Belag:

Butter und Zucker in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Nüsse unterrühren. Masse auf der Teigschnecke verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 35 Min.

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.