





Mohn-Bienenstich

Der Klassiker Bienenstich mit einer cremigen Mohn-Pudding-Füllung.

etwa 24 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Hefeteig:

150 g Schlagsahne

50 g Butter oder Margarine

400 g Weizenmehl

1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

Belag:

150 g Butter

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

50 g Honig

50 g Schlagsahne

200 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Sahne-Geschmack

40 g Zucker

600 ml Milch

50 g Butter

1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back

1 Vorbereiten:

Für den Teig Sahne erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten und die warme Sahne-Fett-Mischung 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, aufkochen lassen und etwa 4 Min. unter Rühren kochen, bis die Masse etwas dicklich und karamellfarben wird. Mandeln unterrühren. Die Masse abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C



- ④ Den Teig mit etwas 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 nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

- ⑤ **Füllung:**
Inzwischen Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 12 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver einrühren. Pudding unter Rühren **mind. 1 Min.** kochen. Butter und Mohn-Back unter den heißen Pudding rühren, dann erkalten lassen, dabei gelegentlich durchrühren.

- ⑥ Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Das Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- ⑦ Gebäckplatte vom Backblech lösen und senkrecht halbieren. Jede Hälfte einmal waagrecht durchschneiden. Puddingcreme auf den unteren Gebäckböden gleichmäßig verteilen und die Gebäckoberhälften auflegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Erkalten des Puddings können Sie Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen, dann bildet sich keine Haut.
- Zum Füllen können Sie die Gebäckplatte auch vierteln und dann jeweils waagrecht durchschneiden.
- Ohne Füllung ist der Kuchen einfriergeeignet.

