





Traditioneller Bienenstich

Ein cremiger Klassiker vom Blech mit Mandelbelag und Pudding-Füllung

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Fettpfanne (40 x 30 cm) oder:

Für das Backblech (verstellbar, 41 x 33 cm) oder:

Für das Backblech (Back- und Pizzablech 42 x 29 cm):

Fett

Hefeteig:

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

Mandelbelag:

150 g Butter
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 EL Honig
4 EL Schlagsahne
150 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
100 g Zucker
750 ml Milch
125 g Butter

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und darin Butter oder Margarine zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Restliche Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und 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. Backblech oder Fettpfanne fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und auf dem Blech ausrollen. Nochmals etwa 20 Min. gehen lassen.



4 Mandelbelag:

Alle Zutaten, **außer die Mandeln**, in einem Topf unter Rühren aufkochen. Mandeln unterrühren, Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

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

5 Füllung:

Aus Puddingpulver, Zucker **und nur 750 ml Milch** nach Packungsanleitung einen Pudding kochen. Butter sofort unter die heiße Masse rühren, Pudding kalt stellen und zwischendurch öfter durchrühren.

- 6** Gebäckplatte halbieren und jede Hälfte einmal waagrecht durchschneiden. Puddingcreme gut durchrühren und auf die unteren Hälften streichen. Obere Hälften in Stücke schneiden, auf die Creme legen und bis zum Servieren kalt stellen.

