

# 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 zubereiten:

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 zubereiten:**

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 zubereiten:**

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.

