

Bienenstich

1 Kuchen 26 cm Ø

Hefeteig:

250 g Weizenmehl Type 550,
25 g Hefe (oder 1 Päckchen Trockenhefe),
1 Ei,
30 g Zucker,
30 g Butter,
100 g Milch (lauwarm),
1 Pries Salz,
½ Päckchen Vanillinzucker,
etwas abgeriebene Zitronenschale.

Davon einen Hefeteig kneten und etwa 15 Minuten gehen lassen,
ausrollen und in eine gefettete Springform geben.

Belag:

100 g gehobelte Mandeln,
50 g Bienenhonig,
50 g Zucker,
60 g Sahne oder Kondensmilch,
60 g Butter und
1 Teelöffel Vanillinzucker.

Alles aufkochen und noch warm mit einem Löffel
auf dem Hefeteig verteilen. 30 Minuten gehen lassen und
bei 180°C etwa 20 Minuten goldgelb backen.

Füllung:

¼ Liter Vanillepudding kochen,
3 Blatt eingeweichte Gelatine unterheben,
kurz vor dem Erstarren,
1 Becher Sahne mit
einem Esslöffel Zucker steif schlagen und unter den Pudding heben.
Den abgekühlten Kuchen aufschneiden und die Creme aufstreichen.
Das obere Teil in 12 bis 16 Stücke teilen, durchschneiden und auflegen.
Den Bienenstich etwa eine Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.

