

REZEPT FÜR BIENENSTICH | SWEETFAMILY



BIENENSTICH

Schwierigkeitsgrad: normal

für 16 Stücke | 90 Min. | + Geh-, Abkühl- und Kühlzeit

ZUTATEN

	Zutaten für den Teig:
500 g	Mehl
250 ml	Milch
1 Würfel	frische Hefe (42 g)
80 g	SweetFamily Unser Feinster
150 g	Butter
1 Prise	Salz
1	Ei (M)
	Zutaten für den Belag:
100 g	Butter
100 g	SweetFamily Feiner Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
100 g	Schlagsahne
2 EL	Honig (dickflüssig)
200 g	Mandelblättchen
	Zutaten für die Füllung:
2 Päckchen	Vanillepuddingpulver (für je 500 ml Milch)
750 ml	Milch
80 g	SweetFamily Unser Feinster
100 g	weiche Butter
2 EL	SweetFamily Puderzucker

ZUBEREITUNG

Hefevorteig ansetzen und gehen lassen:

1. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. 125 ml Milch lauwarm erwärmen. Hefe und 1 TL Zucker darin auflösen, in die Mehlmulde geben. Ca. 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Teig fertigstellen und gehen lassen:

2. Inzwischen übrige 125 ml Milch mit Butter erhitzen, bis die Butter schmilzt. Lauwarm abkühlen lassen. Mit übrigen Teigzutaten zum Vorteig geben und alles glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen.

Mandelbelag vorbereiten:

3. Für den Belag Butter, Zucker, Vanillezucker, Sahne und Honig unter Rühren erhitzen. Mandelblättchen dazugeben und kurz aufkochen. Dann unter gelegentlichem Umrühren abkühlen lassen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.

Teig ausrollen, mit Mandelbelag bestreichen und backen:

4. Teig nochmals durchkneten, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen und ca. 10 Minuten gehen lassen. Mandelmasse darauf streichen und im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Puddingcreme zubereiten:

5. Inzwischen für die Füllung Puddingpulver mit 125 ml Milch verrühren. Restliche Milch mit Zucker aufkochen. Puddingmilch einrühren und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Auskühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Butter mit Puderzucker dickcremig rühren. Pudding esslöffelweise unterheben. Creme kühl stellen.

Kuchen schneiden und mit Creme

REZEPT FÜR BIENENSTICH | SWEETFAMILY

schichten:

6. Kuchen in vier Stücke schneiden und diese waagrecht in je zwei Böden schneiden. Untere Böden mit Creme bestreichen. Teigdeckel in je 4 Stücke schneiden und nebeneinander auf die Creme legen. Nun die Kuchenstücke ganz durchschneiden.