

BIENENSTICH



BIENENSTICH

Schwierigkeitsgrad: normal

für 1 Backblech | 110 Min.

Zutaten

Zutaten für den Teig:

- 500 g Mehl
- 42 g Frische Hefe
- 250 ml warme Milch
- 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 Pck. Vanillezucker
- 2 EL Honig (dickflüssig)
- 100 g Sahne
- 200 g Mandelblättchen

Zutaten für die Füllung:

- 2 Pack. Vanillepudding
- 3/4 l Milch
- 80 g SweetFamily Unser Feinster
- 100 g weiche Butter
- 2 EL SweetFamily Puderzucker



487

ZUBEREITUNG

1. Mehl in eine Schüssel geben. [Zerbröselte Hefe](#) mit 125 ml lauwarmen Milch glattrühren und in die Mehlmulde geben. Mit einer Prise Zucker bestreuen und 15 Min. gehen lassen (Vorteig).

2. Geschmolzene Butter sowie weitere restliche Teigzutaten dazugeben und kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.

3. Für den Belag: Butter, Sahne, Honig, [SweetFamily Feiner Zucker](#) und Vanillezucker unter Rühren erhitzen. Mandelblättchen dazugeben und kurz aufkochen. Dann unter gelegentlichem Umrühren abkühlen lassen.

4. Teig noch einmal durchkneten, auf einem [mit Backpapier ausgelegtem Backblech](#) ausrollen und noch mal 10 Min. gehen lassen. Mandelmasse drauf streichen und [im vorgeheizten Ofen \(200° Ober/Unterhitze\) 30 Min. backen](#).

5. Für die Füllung: Puddingpulver mit 125 ml Milch anrühren. Restliche Milch mit [SweetFamily Unser Feinster Zucker](#) aufkochen lassen, die Puddingmilch einrühren und nochmals aufkochen lassen.

Abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Butter mit Puderzucker cremig rühren und den Pudding unterheben. Masse kühl stellen.

6. Den Kuchen in vier Stücke schneiden und diese waagrecht durchschneiden. Die Böden mit Puddingmasse bestreichen. Die Teigdeckel in jeweils 4 Stücke schneiden und nebeneinander auf den Pudding legen. Nun die Kuchenstücke ganz durchschneiden.

BIENENSTICH