

Bienenstich Rezept

Zutaten

Für den Hefeteig

- 250 Milliliter [Milch](#) lauwarm
- 1 Würfel frische Hefe
- 70 Gramm [Zucker](#)
- 500 Gramm [Weizenmehl 550 !](#)
- 1 mittelgroßes Ei
- 70 Gramm Butter weich
- 1 Prise [Salz](#)

Für die Mandelkruste

- 150 Gramm Butter
- 3 Esslöffel Sahne oder Milch
- 100 Gramm [Zucker](#)
- 2 Esslöffel [Honig](#)
- 200 Gramm Mandelblättchen

Für die Vanillecreme

- 800 Milliliter [Milch](#)
- [6](#) EL Zucker
- 2 Päckchen [Vanille-Puddingpulver](#)
- 100 gr . Butter

Zubereitung

Die Hefe in einen Becher mit lauwarmer Milch bröckeln. Einen Teelöffel Zucker hinzugeben und mit einem Löffel rühren, bis sich Zucker und Hefe aufgelöst haben. Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde eindrücken. Hier nun die lauwarmer Hefe-Milch-Mischung hinzufügen. Den restlichen Zucker dazugeben und mit etwas Mehl in der Mulde verrühren. Schüssel mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort für ca. 10 Minuten stehen lassen.

Ei, weiche Butter und Salz hinzugeben. Den Teig (am besten mit der Küchenmaschine) so lange kneten, bis er glatt ist. Mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Noch einmal kurz durchkneten und auf einem mit Backpapier belegten tiefen Blech ausrollen (max. 30*40 cm). Erneut 20 Minuten gehen lassen.

Während der Geh-Zeit die Mandelkruste vorbereiten und den Ofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für den Belag die Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen. Mit Sahne, Zucker und Honig aufkochen. Vom Herd nehmen, die Mandelblättchen unterheben. Leicht abkühlen lassen, auf dem gegangenen Hefeteig

verteilen und den Kuchen 20-25 Minuten goldgelb backen.

Füllung

2 Pck.Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack

100 gZucker
750 ml Milch
100 gButter

Puddingpulver mit Zucker, aber nur mit 3/4 l Milch, unter Rühren zu einem Pudding kochen.

Den Pudding erkalten lassen. Mit einem Handtuch abdecken, damit sich keine Haut bildet (wenn doch, einfach unterrühren) . 100 gr weiche Butter mit dem Handmixer mit dem Pudding zu einer glatten Masse verrühren. auf die Gebäckunterteile aufteilen und glatt streichen. Die Oberteile darauf geben und leicht andrücken.

Den fertig gebackenen Hefekuchen waagerecht halbieren, dann das Oberteil in 16 bis 20 stücke schneiden. (komplett abgekühlt und mit Creme geht das nur noch schlecht). Den boden mit der puddingcreme bestreichen und die oberteile wieder auflegen. Dann ab in den kühlschrank.

Nach 2 stunden: guten appetit !

Kleiner tipp: die hefe muss gut gehen können, damit geht und fällt der kuchen. ich habe meinen backofen auf 50 grad geheizt, dann ausgemacht und ne halbe stunde später mit dem kuchen angefangen. immer, wenn der teig ruhe soll, habe ich ihn in den ofen gestellt, dort war es noch leicht warm und es gibt keine zugluft !