

Bienenstich

für 1 Blech:
 (0, 40, 40)

[zeitaufwändig]

→ honiglicher Klassiker ←
 (0, 40, 40)

Boden:

- 500g Mehl
- 1 Packen Hefe
- 50g Zucker
- $\frac{1}{4}$ l Milch / Wasser (lauwarm)
- 1 Ei
- 50g Butter
- Prise Salz, Vanille

Belag:

- 5 El Honig
- 100g Butter
- 80g Zucker
- 200g Mandelstifte

Crème:

- $\frac{1}{2}$ l Milch
- 40-45g Stärke
- Vanille
- $1\frac{1}{2}$ El Zucker
- 100g weiche Butter

☞ Mehl in eine Schüssel geben, in einer Mulde mit Milch / Wasser, Hefe & Zucker einen Vorteig bereiten, 15min ruhen lassen.

Butter schmelzen, mit Ei, Salz & Vanille unterrühren und einen glatten Teig kneten. 30min ruhen lassen.

☞ Für den Belag Honig, Butter & Zucker in einem Topf schmelzen, nach Wunsch etwas Vanille und 1TL Madesüß-Blüten unterrühren, dann auch die Mandelstifte. Abkühlen lassen.

☞ Den Teig zu einer Platte rollen, die das gefettete Blech gut ausfüllt, evtl. einen kleinen Rand hochziehen, damit beim Backen der Belag nicht abläuft. Belag auf die Platte streichen, den Kuchen noch 30min ruhen lassen.

☞ Bei 180°C den Kuchen etwa 30min backen.

☞ Für die Crème die Milch in einem Topf erhitzen, 2-3 El zurückbehalten und mit Stärke, Zucker & Vanille verrühren. Dann die Mischung in die heiße Milch schlagen und den Pudding gut eindicken, dann abkühlen lassen. Die Butter aufschlagen und Stück für Stück in den Pudding rühren, gut durchschlagen.

☞ Den abgekühlten Kuchen in Stücke schneiden, diese einzeln aufschneiden & mit Crème füllen.
 Bis zum Verzehr kalt stellen.

• Hannah Holzageve - www.honigholz.de •



(0, 40, 40)