

Großmutter's Bienenstich bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Mehl, 150 gr Zucker, 0,5 Päckchen Hefe, 500 ml Milch, 2 Eier, 50 gr Butter, 1 Prise Salz, 1 Packung Puddingpulver (Vanille), 150 ml Schlagsahne, 25 gr Honig, 100 gr Mandeln, gehobelt.

Die Vorbereitungen:

Für den Teig:

250g Mehl, 50g Zucker, 1/2 Paket Hefe ca. 21g, 125ml Milch lauwarm, 1 Ei, 25 g Butter weich, 1 Msp. Salz

Für die Füllung:

1 Paket Puddingpulver (Vanille), 375ml Milch, 50g Zucker, 1 Eigelb, 100 g Schlagsahne

Für den Belag:

50g Schlagsahne, 25g Butter, 1 EL Honig flüssig, 50g Zucker, 100g Mandeln gehobelt

Die Zubereitung:

Hefe in das Mehl bröckeln, 1 TL Zucker und etwas Milch hinzugeben und alles verrühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Platz 5 Minuten gehen lassen.

Pudding mit Milch und Zucker zubereiten, etwas abkühlen lassen, Eigelb unterrühren. Unter Rühren ganz erkalten lassen.

Vorteig mit dem übrigen Zucker, Milch, Ei, Butter sowie Salz verkneten. Teig 30 Minuten gehen lassen. Für den Belag Sahne mit Butter, Honig und Zucker kurz aufkochen lassen. Die Mandeln untermengen. Ofen auf 200°C vorheizen. Backpapier auf das Blech legen. Teig darauf ausrollen, Mandelmasse darauf streichen, 10 Minuten gehen lassen. Kuchen 20 Minuten backen, dann abkühlen lassen.

Kuchen vierteln, quer halbieren, die obere Hälfte nochmals vierteln. Sahne schlagen, unter den Pudding ziehen. Creme auf die unteren Viertel streichen, die oberen Stücke darauf setzen, ganz durchschneiden.