Bienenstich ohne Hefe vom Blech

Der cremig-knusprige Bienenstich ohne Hefe vom Blech mit einfachem Rührteig zubereitet, ist eine raffinierte Rezept-Idee zum Nachbacken!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

für den Rührteig

300 g	Butter (weich)
175 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
6 Stk.	Eier
400 g	Weizenmehl
1 Packung	Backpulver
50 ml	Milch

für den Mandelbelag

100 g	Butter
75 g	Feinkristallzucker
1 EL	Honig
100 ml	Schlagobers
200 g	Mandelblättchen

für die Puddingcreme

30 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
450 ml	Milch

300 g	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif

Zubereitung

1. Für den feinen **Bienenstich ohne Hefe vom Blech** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech 40x30 cm einfetten oder mit Backpapier auslegen.

2. Die weiche Butter mit Staubzucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch kurz unterrühren. Den Rührteig auf dem Backblech gleichmäßig verstreichen.

3. Für den Mandelbelag die Butter, Zucker, Honig und Schlagobers in einem Topf schmelzen und kurz aufkochen lassen. Mandelblättchen einrühren und die Masse noch warm gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Kuchen 25–30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis die Oberfläche goldgelb ist. Danach vollständig auskühlen lassen.

4. Nun das Vanillepuddingpulver, Zucker und etwas Milch glatt rühren. Restliche Milch aufkochen, Pudding einrühren, kurz aufkochen und abkühlen lassen (mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet). Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und unter den erkalteten **Pudding** heben.

5. Den abgekühlten Kuchen waagerecht mit einem scharfen Messer halbieren. Die Pudding-Creme auf die Unterseite streichen, die Oberseite mit der Mandeldecke wieder auflegen und leicht andrücken. Den Bienenstich vom mindestens 1 Stunde kaltstellen, damit sich alles gut verbindet.

Nährwerte: Kalorien: 320,0 kcal, Eiweiß: 12,0 g Kohlenhydrate: 45,0 g Fett: 10,0 g

Tipp