Bienenstich

Dieses Rezept erfordert etwas mehr Zeit und Aufwand. Das Ergebnis ist ein wunderbar cremiger Bienenstich, von dem alle begeistert sind.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

Für den Germteig

3 Stk.	Eier
500 g	Mehl
250 ml	Milch
40 g	Germ
80 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
80 g	Butter
1 Prise	Salz
1 EL	Butter (für das Backblech)

Für den Belag

220 g	Mandeln
4 EL	Honig
125 g	Butter
120 g	Zucker

Für die Füllcreme

1 l	Milch
2 Packungen	Vanillepuddingpulver

4 EL	Kristallzucker
4 EL	Staubzucker
160 g	Butter

Zubereitung

1. Grundlage des **Bienenstichs** ist der süße Germteig und die Mischung aus karamellisiertem Zucker, Honig und Fett. Zuerst die Milch in einem Topf lauwarm erhitzen. Vorm Herd nehmen und Germ in einigen Löffeln der Milch auflösen. Lediglich etwas Zucker und Mehl dazugeben und mit einem Tuch bedecken. An einem warmen Platz wird daraus nach einiger Zeit das Dampfl, das leichte Risse erkennen lässt.

2. Den Rest des Mehls und der Milch zum Dampfl geben. Zucker, Vanillezucker wie auch Eier und Butter und etwas Salz zu diesem Teig geben. Anschließend den Teig mit der Hand oder einem Knethaken vermengen, bis sich dieser vom Rand der Schüssel löst. Etwas Mehl auf den Teig streuen und wieder gehen lassen. Volumen der Masse wird sich verdoppeln. Der Teig wird im Anschluss abermals geschlagen. Abermals gehen gelassen, dies macht das Gefüge feinporig.

3. Backblech mit Butter einfetten und den Teig darauf auseinanderziehen. Eine Gabel stupft den Teig und sticht diesen in regelmäßigen Abständen ein. Vor dem Gang in den Ofen weitere 15 Minuten rasten lassen. Ofen auf 180 Grad anheizen.

4. In der Zwischenzeit Belag zubereiten. Butter und Honig in einen Topf geben und bei geringer Hitze erwärmen. Zucker und Mandeln hinzugeben und verrühren. Diese Masse kurz erhitzen, um im Anschluss zu überkühlen. Den Belag auf dem Teig verteilen. Den Kuchen 30 Minuten backen.

5. Unterdessen die Fülle herstellen. Einige Esslöffel Teil der kalten Milch mit Puddingpulver und Zucker glatt und klümpchenfrei verrühren. Den Rest der Milch in einem Topf erwärmen und mit dem Puddingpulver-Gemisch aufkochen. Bei der Zubereitung des Puddings den Herstellerhinweisen auf der Verpackung folgen. Butter in Zimmertemperatur mit Staubzucker aufschlagen. Im Anschluss den überkühlten Pudding dazugeben und gleichmäßig verrühren.

6. Kuchen aus dem Ofen nehmen, in portionsgerechte Teile trennen. Die einzelnen Stücke jeweils quer halbieren, um eine Seite mit der Puddingmasse zu bestreichen. Die beiden Hälften wieder zusammensetzen und den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

Tipp

Der Bienenstich ist ein Klassiker zum Kaffee und kann mit etwas aufgeschlagener Sahne oder Vanillesauce nach Wahl serviert werden.