

Bienenstich vom Blech

Das Rezept für den Bienenstich vom Blech aus Germteig, zarter Creme und knusprigen Mandelbelag ist etwas aufwändiger, dafür um so köstlicher.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

für den Germteig

250 ml	Vollmilch (lauwarm)
1 Würfel	Germ (Hefe)
70 g	Zucker
500 g	Weizenmehl
1 Stk.	Ei
70 g	Butter (weiche)
1 Prise	Salz

für den Mandelbelag

150 g	Butter
3 EL	Schlagobers
100 g	Zucker
2 EL	Honig
200 g	Mandelblättchen

für die Creme

500 g	Vollmilch
400 ml	Schlagobers
80 g	Zucker

2 Packungen Vanillepuddingpulver
2 Packungen Sahnesteif

Zubereitung

1. Für den feinen **Bienenstich vom Blech** bröckle die Germ in einen Becher mit lauwarmer Milch und gib einen Teelöffel Zucker hinzu. Rühr alles gut um, bis sich die Germ und der Zucker aufgelöst haben. Gib das Mehl in eine Schüssel und forme eine Mulde in der Mitte. Gieße die lauwarmer Germ-Milch-Mischung in die Mulde und füge den restlichen Zucker hinzu. Vermische alles gründlich mit etwas Mehl in der Mulde. Decke die Schüssel mit einem Tuch ab und lass sie an einem warmen Ort etwa 10 Minuten ruhen.
2. Füge dann das Ei, die weiche Butter und das Salz hinzu. Knete den Teig (idealerweise mit einer Küchenmaschine) solange, bis er glatt ist. Decke den Teig mit einem Küchentuch ab und lass ihn an einem warmen Ort für etwa 30 Minuten gehen. Knete den Teig anschließend noch einmal kurz durch und rolle ihn auf einem mit Backpapier belegten tiefen Blech zirka 30x40 cm aus. Lasse den Germteig erneut für 20 bis 30 Minuten gehen.
3. Währenddessen bereitest du den Mandelbelag vor und heizt den Ofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vor. Schmelze die Butter in einer großen Pfanne, gib das Schlagobers, Zucker und Honig hinzu und koche alles auf. Nimm die Pfanne vom Herd und hebe die Mandelblättchen unter. Lass die Mischung leicht abkühlen und verteile sie auf dem gegangenen Germteig. Backe den [Kuchen](#) etwa 20-25 Minuten goldgelb.
4. Um die köstlich Creme zuzubereiten, koche die Milch, die Hälfte vom Schlagobers, Zucker und Vanillepuddingpulver. Lass ihn lauwarm abkühlen und rühre dabei gelegentlich um, damit sich keine Haut bildet.
5. Sobald der Kuchen fertig gebacken ist, schneide ihn in 4 Rechtecke. Jedes Stück waagrecht mit einem großen scharfen Messer halbieren. Schlage das restliche Schlagobers mit Sahnesteif steif und hebe sie unter den leicht abgekühlten Puddingcreme. Streiche etwas Creme auf jeden Kuchenboden und belege ihn mit dem Deckel. Stelle den Bienenstich vor dem Servieren am besten etwa 1 Stunde kühl und danach in beliebig große Rechtecke oder Quadrate schneiden.

Tipp