

Bienenstich von Brigitte



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sahnesteif	1 Pkg.
Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen	150 g
Staubzucker / Puderzucker	2 Esslöffel
Vanillepuddingpulver	1 Pkg.
Magermilch / Halbfettmilch	750 ml
Margarine / Thea	80 g
Bienenhonig	1 Esslöffel
Butter	100 g
Feinkristallzucker	180 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Vollmilch	3 Esslöffel
Frischer Germ	30 g
Weizenmehl (glatt)	400 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Eigelb / Eidotter	3 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Dose(n) / Becher

Zubereitung:

Der Teig:

Etwas Mehl in eine Tasse geben, den Germ hinein bröckeln, einen Teelöffel Feinkristallzucker darüber streuen, 1/8 Liter warme Milch darüber gießen und das Ganze zugedeckt an einen warmen Ort stellen. Warten bis der Vorteig Blasen gebildet hat; dann geht's weiter:

Nun die Margarine (80 g) mit den 3 Eidottern und 80 g Feinkristallzucker vermischen. Den Vorteig, das restliche Mehl, 1/8 Liter Milch und eine Prise Salz zugeben und alles gut vermischen.

Diesen Teig wieder an einen warmen Ort für ca. 30-60 min. rasten lassen.

Das Backrohr auf 180°C O/U-Hitze vorheizen.

Den Teig nochmals kräftig durchkneten.

Die Creme:

Einen halben Liter Milch in einen Topf gießen und zwei Esslöffel Staubzucker und das ungezuckerte Vanillepuddingpulver in die kalte Milch einrühren (Schneebeesen). Unter ständigem Rühren langsam erhitzen, bis der Pudding leicht zu köcheln beginnt. Vom Herd nehmen und weiterrühren, bis die Puddingmasse fest ist. Auskühlen lassen.

Der Belag:

100 g Butter, 100 g Feinkristallzucker, 3 Esslöffel Milch, 1 Päckchen Vanillezucker, 150 g Mandelblättchen (oder Stifte) und 1 Esslöffel Honig in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen.

So geht's weiter:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Germteig gleichmäßig darauf aufstreichen. Die Mandelmasse gleichmäßig darauf verteilen und den Kuchen ins vorgeheizte Backrohr schieben. Backzeit: rund 20 Minuten.

Während der Kuchen im Rohr ist:

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und mit dem kalten Vanillepudding vorsichtig vermengen. Die Creme kühl stellen.

Nun den Kuchen aus dem Rohr nehmen, auskühlen lassen, in Stücke schneiden und diese Stücke in der Mitte auseinander schneiden. Der Unterteil wird mit Vanille-Sahne-Creme bestrichen und anschließend wird der Oberteil wieder aufgesetzt.

Fertig ist der leckere Bienenstich!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-813-Bienenstich-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at