

Bienenstich

HEFEZOPF BACKMISCHUNG

ZUTATEN

TEIG

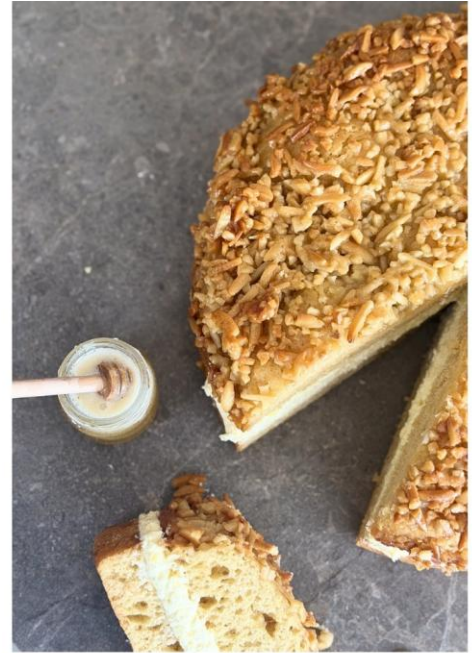
1x Hefezopf-Backmischung
200 ml Milch
2 Eier
80 g Öl

MANDELMASSE

2,5 EL Honig
1 EL Zucker
90 g Butter
75 g Sahne
150 g Mandeln

PUDDINGMASSE

1 Pck. Puddingpulver Vanille
400 ml Milch
2 EL Zucker
200 g Butter
optional Vanille



ZUBEREITUNG

TEIG

1. Alle Zutaten mit der Backmischung homogen vermengen
2. 15 Minuten quellen lassen
3. Für 5-10 Minuten zu einem glatten Teig kneten
4. 60-90 Minuten bei ca. 24°C gehen lassen
5. Runde Springform (28 cm Durchmesser) einfetten
6. Teig in der eingefetteten Springform ausrollen und weitere 60 min bei 24° gehen lassen

MANDELMASSE

1. Honig, Zucker, Butter und Sahne in einem Topf aufkochen und bei niedriger Hitze etwa 2 Minuten köcheln lassen
2. Topf vom Herd nehmen, die Mandeln hinzugeben und etwas abkühlen lassen
3. Mandelmasse auf dem vorbereiteten Teig verteilen
4. In den kalten Ofen schieben und bei O/U 160°C für 30 Minuten backen

PUDDINGMASSE

1. In der Zwischenzeit den Pudding mit 400 ml Milch und 2 EL Zucker zubereiten
2. Milch in einem Topf erhitzen und von der Herdplatte nehmen
3. Puddingpulver mit 4 EL Milch anrühren und mit dem Zucker in die Milch geben, unter Rühren nochmals aufkochen lassen
4. Pudding abkühlen lassen, bis er zimmerwarm ist (am besten warten, bis Kuchen fertig und abgekühlt ist, dann ist die Masse auch abgekühlt)
5. 200 g Butter (zimmerwarm) schlagen und dann die Puddingmasse (zimmerwarm) nach und nach dazugeben (ACHTUNG: wenn Pudding noch zu heiß ist gerinnt die Masse!)
6. Masse kalt stellen

BIENENSTICH

1. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen holen und direkt den Backformrand lösen (ansonsten bleibt die Mandelmasse am Rand kleben und reißt beim erkalteten Kuchen ein)
2. Nachdem der Rand gelöst wurde, Kuchen vollständig abkühlen lassen
3. Längs aufschneiden und mit der Puddingmasse bestreichen, den "Deckel" wieder auf den Kuchen setzen und fertig ist dein saftiger Bienenstich
4. Lass es dir schmecken!