Bienenstich



Zutaten

Zutaten für ein Backblech :

Hefeteig:

- 400 g Mehl
- 25 g Hefe
- 125 g Milch
- 60 g Butter
- 40 g Zucker
- 1 Ei
- ¼ Teelöffel Salz
- abgeriebene Schale einer halben Zitrone (unbehandelt)

Belag:

- 150 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Esslöffel Honig
- 3 Esslöffel Sahne
- 150 g gehobelte Mandeln

Füllung:

- 140 g Zucker
- 500 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 4 Eigelb
- 5 Blatt Gelatine
- 500 ml Sahne

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Hefeteig zu einen glatten Teig verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

2. Gleichmäßig stark zu einem Rechteck ausrollen.
   Backblech mit Backpapier belegen, und den Hefeteig darauf legen. Mit einer Gabel in geringen Abständen einstechen, damit der Teig beim Backen keine Blasen wirft.
   Wenn dies (durch den Mandel-Zuckerbelag) trotzdem geschehen
   sollte, während der Backens die Blase mit einem Spitzen Gegenstand aufstechen.

3. Für die Mandeldecke Butter mit Zucker, Honig und Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und die Mandeln unterrühren. Abkühlen lassen und auf den Teig streichen.

4. Nochmals aufgehen lassen, bis der Teig ein schönes Volumen hat.
   Den Backofen auf 210°C vorheizen und nach Sicht knusprig braun backen.

5. Für die Füllung etwas Milch mit dem Puddingpulver, den Zucker
   und dem Eigelb gut verrühren. Die restliche Milch zum kochen

bringen. Die Zucker-Ei-Puddingpulver-Mischung schnell hineinrühren
und einige Male kurz aufwallen lassen (Achtung, brennt sehr schnell
an!). Vanillepudding durch einen Sieb in eine Schüssel streichen,
abkühlen lassen.

6. Die in kaltes Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken, auflösen
und unter die Vanillecreme rühren.
Sahne steif schlagen und darunter heben.

7. Den abgekühlten Kuchen quer durchschneiden und den oberen Teil
in gleich große Stücke schneiden.

8. Auf den unteren Teil die Creme streichen, die geschnittene Decke
darauf setzen und die Stücke durchschneiden.

9. Den Bienenstich für einige Stunden kalt stellen.