

Gefüllter Bienenstich

Zutaten für 26 cm Springform (12 Stück):

Für den Teig

- 240 g Weizenmehl
- ½ Frischhefe (Würfel)
- 125 ml Milch (lauwarm)
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 40 g Butter

Für den Mandel-Belag

- 75 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 EL Honig (flußig)
- 2 EL Schlagsahne
- 125 g gehobelte Mandeln

Für die Sahnefüllung

- 400 ml Schlagsahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillezucker

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Ruhezeit: 80 Minuten

Zubereitung:

Bereite zuerst den Hefeteig zu:

1. Siebe das Mehl in eine Schüssel und drücke eine kleine Mulde in die Mitte.





Jenny Böhme - familienkost.de

- 2. Erwärme die Milch leicht, löse die Hefe darin auf und gieße die Hefemilch anschließend in die Mulde.
- 3. Gib den Zucker, den Vanillezucker und die Butter hinzu und knete alles zu einem homogenen Teig.
- 4. Forme den Hefeteig zu einer Kugel und lasse ihn eine Stunde an einem warmen Ort gehen.

Backe den Bienenstich Kuchen:

- 1. Erhitze die Butter mit dem Zucker, der Schlagsahne und dem Honig und rühre alles solange, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 2. Hebe vorsichtig die gehobelten Mandeln unter und lasse alles etwas abkühlen.
- 3. Knete den Hefeteig noch einmal kurz durch und rolle ihn dann in einer eingefetteten Springform aus.
- 4. Verteile die Mandelmasse darauf und lasse den Teig nochmal 20 Minuten abgedeckt ruhen.
- 5. Backe den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober- und Unterhitze für 20 25 Minuten.
- 6. Lasse den Bienenstich Kuchen gut abkühlen und schneide ihn anschließend waagerecht durch.

Fülle den Bienenstich mit der Sahne-Füllung

- 1. Jetzt geht es ans <u>Sahne steif schlagen</u>. Mische sie dazu vorher mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker.
- 2. Bestreiche das Unterteil des Kuchens mit der Sahne.
- 3. Schneide den oberen Teil in Stücke und verteile sie auf der Sahneschicht.
- 4. Stelle den Kuchen bis zum Servieren in den Kühlschrank. Dort sollte er mindestens fünf Stunden verweilen.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.