

# Bienenstich

## Für 8 Personen

### Für den Teig:

350 g Mehl	1 TL Zucker	150 ml Milch
1 Ei	20 g frische Hefe	40 g weiche Butter
1 Prise Salz		

### Für den Mandelbelag:

125 g Butter	125 g Zucker	100 g Honig
200 g Mandelblättchen		

### Für die Crème:

1 Vanilleschote	350 ml Milch	30 g Speisstärke
50 g Zucker	2 Eigelb	125 g weiche Butter

Für den Teig:

Mehl Zucker, Milch, Ei, zerbröselte Hefe und weiche Butter in eine Rührschüssel geben, die Prise Salz am Rand einstreuen. Alles mit dem Knethacken der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät zu einem glatten Teig kneten. Den Teig gleich zu einem Rechteck von ca. 25 x 35 cm ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Für den Mandelbelag:

Butter, Zucker und Honig in einen Topf geben und aufkochen, dann die Mandelblättchen untermischen. Diese Masse auf den ausgerollten Teig geben und glatt streichen. Dann das Blech mit einer Frischhaltefolie abdecken und sofort in den Kühlschrank geben. Über Nacht bzw. ca. 10 Stunden im Kühlschrank langsam gehen lassen.

Für die Crème:

die Vanille horizontal halbieren und das Mark herausstreichen. 4 EL Milch mit der Stärke verrühren. Restliche Milch mit Zucker und Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen. Die angerührte Stärke in die kochende Milch geben und abbinden. Dann den Topf vom Herd ziehen und in die heiße Masse mit einem Schneebesen die Eigelbe gut unterrühren. Anschließend die Masse aus dem Topf in eine Schüssel geben, kalt rühren, damit sich keine Haut bildet und gut auskühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen und den vorbereiteten Teig mit dem Mandelbelag ca. 35 Minuten backen. Sollte die Mandelkruste schnell Farbe bekommen, dann mit Backpapier oder Alufolie abdecken und weiterbacken. Den gebackenen Teig aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen.

Zur Fertigstellung der Crème die weiche Butter mit Küchenmaschine oder dem Handrührgerät ca. 5 Minuten aufschlagen, dann nach und nach die kalte Vanillecreme zugeben und glatt rühren. Den Kuchen vorsichtig horizontal halbieren, den Mandeldeckel abheben und auf den Boden die Crème streichen. Den Mandeldeckel gleich in Portionsgröße schneiden und wieder aufsetzen (so lässt sich der Bienenstich nachher besser aufschneiden). Den Kuchen nochmals ca. Std. kühl stellen, dann aufschneiden und servieren.

Vincent Klink am 10. Oktober 2013