

# Bienenstich

[www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

Zutaten für 16 Portionen:

S´ Dampf:

- 75 ml Milch, lauwarm
- 42 g Germ, 1 Würfel
- 1 EL Kristallzucker
- etwas Mehl, glatt zum Bestauben

Der Teig:

- 500 g Mehl, glatt
- 70 g Kristallzucker
- 50 g Butter, zerlassen
- 125 ml Milch, lauwarm
- 2 St. Eier, M
- 1 Pr. Salz
- Zitronenabrieb einer ½ Zitrone
- Mark einer ½ Vanilleschote

Der Belag:

- 125 ml Rahm
- 50 g Butter
- 100 g Kristallzucker
- 50 g Honig
- 200 g Mandelblättchen

Die Creme:

- 400 ml Milch
- 100 g Kristallzucker
- Mark einer Vanilleschote

- 100 ml Milch
- 2 St. Eidotter
- 40 g Vanillepuddingpulver

- 200 ml Rahm



## Herstellung:

1. Germ mit 75 ml lauwarmer Milch und Zucker verrühren, mit glattem Mehl stauben und das Dampfel an einen warmen Ort gehen lassen.
2. Für den Teig Milch mit Butter erwärmen und mit den restlichen Zutaten und dem Dampfel miteinander vermengen und zu einem glatten Teig abarbeiten. Mit Mehl stauben und ca. 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Für den Belag den Schlagrahm mit der Butter, Zucker und Honig ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. In einer Schüssel mit den Mandelblättchen vermengen und kalt stellen.
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Größe des Backbleches ausrollen und mit Hilfe des Nudelwalkers auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen. Den Belag darauf verteilen und den Teig etwa 10 Minuten (ohne abzudecken) gehen lassen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober&Unterhitze ca. 25 Minuten backen und auskühlen lassen.
6. Für die Creme die Milch mit dem Kristallzucker und dem Vanilleschotenmark aufkochen lassen.
7. Den zweiten Teil der Milch, die mit Eidotter bzw. Puddingpulver glatt rührt wurde, in die kochende Milch einrühren, kurz aufkochen lassen, vom Herd ziehen und in eine Schüssel zum Erkalten umfüllen.
8. Rahm steif aufschlagen und in die erkaltete Puddingmasse unter Massenausgleich untermengen.
9. Den Kuchen in vier Rechtecke teilen, das Backpapier abziehen, Kuchenviertel zum Füllen waagrecht halbieren.
10. Die unteren Kuchenstücke mit der gut gekühlten Creme bestreichen.
11. Die oberen Kuchenstücke kreuzweise vierteln, auf die Creme auflegen und vorsichtig andrücken.

