

Informationen zur Sendung vom 23.04.2024

Bienenstichkuchen

Von Ulla Scholz

Zutaten (ca. 12 Portionen)

2 Böden (Form 21 x 24 cm)

200 ml Sahne
4 Eier
175 g Zucker
220 g Mehl
1 Päckchen Weinstein-Backpulver

Bienenstich-Topping für 1 Blech

100 g Mandelblättchen
100 g Butter
50 g Zucker
50 g Honig
3 EL Sahne

Außerdem

Vanilleeis mit echter Bourbon-Vanille

Zubereitung

Sahne, Zucker und Eier in eine Rührschüssel füllen und mit einem Handmixer einige Minuten gut verquirlen. Das Mehl und das Weinstein-Backpulver mischen. Dann durch ein Sieb zum Sahne-Eier-Zucker-Gemisch geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Zwei kleine Backbleche mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Die Bleche kurz auf den Tisch schlagen, damit sich die Masse gleichmäßig verteilt. Für circa 15 Minuten bei 200 Grad hellbraun backen.

Währenddessen Honig, Zucker, Sahne und Butter in einem Topf schmelzen lassen. Die Mandeln unterrühren und einmal kurz aufkochen.

Beide Kuchen aus dem Ofen nehmen. Auf einen Kuchen sofort die Mandelmasse auftragen und circa weitere 5 Minuten im Backofen karamellisieren lassen. Danach zum Auskühlen zur Seite stellen, damit das Topping fest wird. Zweiter Blechkuchen als Vorrat – siehe unter Küchentipps.

Anrichten

Den Bienenstichkuchen in passende Stücke teilen und mit einer Portion Vanilleeis oder etwas Sahne verfeinern.

Informationen zur Sendung vom 23.04.2024

Bienenstichkuchen

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Blechkuchen für den XS-Haushalt

Zweite Hälfte im Ganzen später aufbacken

Grundsätzlich spricht nichts dagegen, einen großen Kuchen zu backen und anschließend portionsweise einzufrieren. In der Regel ist es so, dass aufgetautes Gebäck nicht so gut schmeckt. Bei diesem Rezept würde zum Beispiel das Mandel-Topping leiden, da es zäh wird. Stattdessen den unbelegten Boden in Folie wickeln und einfrieren. Kommt unerwarteter Besuch, muss nur noch das Mandel-Topping angerührt und auftragen werden. Das Gebäck anschließend für circa 5 Minuten im vorgeheizten Backofen regenerieren und karamellisieren.

Einzelportion im Airfryer für den Single-Haushalt

Wenn nur 1 – 2 Stücke gefragt sind, geht es im Airfryer stromsparend und noch schneller. Dafür den Grundkuchen vor dem Einfrieren in passende Stücke schneiden. So kann das Gebäck portionsweise aus dem Tiefkühler entnommen werden. Ich platziere das Stück auf einem sehr kleinen Blech, das in den Gitterkorb der Heißluftfritteuse passt. Unter den Kuchen ein Backpapier legen – so klebt nichts an. Das Backpapier nicht zu groß schneiden. Es sollte fest anliegen, damit es nicht in die Heizspirale der Heißluftfritteuse fliegt und Feuer fängt. Das Bienenstich-Topping großzügig auf der Oberfläche verteilen. Nach circa 3 Minuten – bei 160 Grad – ist die Kuchenportion schön karamellisiert. Abkühlen lassen und zu Vanilleeis oder Sahne genießen.

Kleine Variation

Es ist ebenso möglich als Trägermasse einen Hefeteig zu verwenden. Auch diesen Boden komplett – ohne Belag – vorbacken und einfrieren. Später das Topping auftragen und so verfahren, wie zuvor beschrieben. Die Belegmasse lässt sich beim Hefeteig sogar variieren. Es kann Mohn-, Apfel- oder Käsemasse aufgetragen werden. Der gefrorene Hefeboden hat den Vorteil, dass ein feuchtes Topping den Kuchenboden nicht so schnell aufweichen kann, weil er schon aufgegangen und durchgebacken ist. Aber dazu ein anderes Mal in einem anderen Rezept.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!