

# Hier und heute



## **Bienenstich vom Blech**

Bienenstich ist bei Jung und Alt beliebt. Mit seinem Familienrezept zeigt Marcel Seeger, wie man den beliebten Kuchen mit feiner Puddingcreme, fluffigem Hefeteig und knuspriger Mandeldecke ganz leicht nach Konditorenart selbst backen kann.

## **Rezept**

### **Bienenstich vom Blech**

von Marcel Seeger, für ein Backblech

#### **Zutaten Hefeteig**

- 42 g Hefe, frisch
- 250 ml Milch, erwärmt
- 500 g Mehl, Typ 550
- 100 g Butter, weich
- 70 g Zucker
- 3 Eigelb (Größe M)
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 2 g Salz

#### **Zubereitung**

In einer Schüssel die Hefe zerbröseln und dann mit der warmen Milch verrühren. Das Mehl auf die Hefemilch geben und zu einer breiigen Konsistenz verbinden. Mehl, Butter, Zucker, Eigelb, Vanillemark auf den Ansatz geben, circa 15 Minuten gehen lassen und dann mit dem Kneten in der Küchenmaschine beginnen. Nach circa 2 Minuten Knetzeit das Salz zufügen so kann die Hefe nicht mehr geschädigt werden. Den Teig solange kneten bis sich eine glatte Struktur gebildet hat. Den fertigen Teig mit einem Küchenhandtuch abdecken und so lange gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200° C Ober- und Unterhitze aufheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den gegangenen Teig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf das Maß des Backblechs ausrollen. Teig auf das Backblech legen, abdecken und kurz beiseitestellen.

#### **Zutaten für die Mandeldecke**

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 100 g Mandeln, gehobelt
- 20 g Honig
- 60 ml Milch
- 1 Prise Salz

#### **Zubereitung**

In einem Topf die Butter mit der Milch erhitzen. Dann Mandeln, Zucker, Honig und Salz zugeben und alles unter Rühren zum Kochen bringen. Sobald die Masse glasig aussieht, diese kurz abkühlen lassen und dann auf dem Hefeteig gleichmäßig verteilen. Den Hefeteig im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen den Hefeteig auf dem Backblech abkühlen lassen und horizontal einmal in der Mitte durchschneiden. Die obere Seite mit der Mandeldecke direkt in die gewünschte Anzahl Stücke einteilen und schneiden. Das untere Stück Hefeteig wieder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

#### **Zutaten für die Füllung**

- 1000 ml Milch

# Hier und heute



- 200 g Zucker
- 80 g Vanillepuddingpulver
- 12 Blatt Gelatine (alternativ Agar-Agar)
- 600 ml Sahne, aufgeschlagen

## Zubereitung

700 ml Milch mit dem Zucker verrühren und zum Kochen bringen. Die restlichen 300 ml Milch mit dem Puddingpulver verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und dann gut ausdrücken. Sobald die Milch kocht, die Puddingpulver-Mischung zufügen und alles zu einem Pudding aufkochen und verrühren. In den heißen Pudding die Gelatine geben und unter Rühren in dem Pudding auflösen. Anschließend den Pudding abgedeckt leicht (auf Fingertemperatur) abkühlen lassen. Den abgekühlten Pudding kräftig durchrühren und die Schlagsahne unterziehen. Die fertige Füllung auf den Hefeteig auf dem Backblech geben und glattstreichen. Die Oberteile mit der Mandeldecke direkt auflegen und leicht andrücken. Anschließend den Bienenstich gut durchkühlen lassen.